PN-A-82012 12 11 OBC

UKD 637.517.211

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁFABRYKATY I WYROBY GOTOWE	NORMA BRANŻOWA Wyroby garmażeryjne **Befsztyk tatarski**	**BN-74** **8151-02** Zamiast BN-63/8151-02 Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest wyrób garmażeryjny gotowy — befsztyk tatarski.

1.2. Określenia. Befsztyk tatarski — wyrób sporządzony z surowego, rozdrobnionego mięsa wołowego, oleju, jaj świeżych, przypraw oraz jadalnych dodatków dekoracyjnych.

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania dotyczące surowców, dodatków i przypraw

Wyszczególnienie	Wymagania
Mięso	wołowe bez kości kl. 1, nieścięgniste, pochodzące z ćwierćtusz wołowych kl. 1 i 2 zgodnie z BN-81/8151-12, BN-80/8151-13, BN-81/8151-31, BN-73/8151-41, BN-73/8151-42; nie dopuszcza się jako surowca do produkcji befsztyka tatarskiego mięsa pochodzącego ze sztuk mrożonych i rozmrożonych
Jaja	świeże, nie poddane zabiegom konserwującym, zgodnie z wymaganiami PN-70/A-86503; nie dopuszcza się do produkcji jaj o uszkodzonej skorupie i naruszonej błonie białkowej
Olej	wg PN-75/A-86908
Sól	zgodnie z PN-80/C-84081.00
Pieprz	zgodnie z BN-63/8132-01

2.2. Wymagania dotyczące wyrobu gotowego

2.2.1. Wymagania organoleptyczne

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	uformowana masa rozdrobnionego mięsa wymieszana z dodatkami i przyprawami; powierzchnia befsztyka tatarskiego lekko błyszcząca, wilgotna, lecz nie lepka
Barwa	w całej masie jednolita, od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; niedopuszczalna barwa poszarzała, zmieniona lub inna obca; niedopuszczalne sztuczne barwienie [1])
Konsystencja i struktura	miękka, smarowna, plastyczna; po naciśnięciu palcem powstaje wgłębienie; uformowana kostka o wymiarach 100×100×100 mm zachowuje swój kształt
Smak i zapach	swoisty dla świeżego mięsa wołowego, wyczuwalny dodatek przypraw; niedopuszczalny smak i zapach obcy świadczący o użyciu do produkcji nieświeżego mięsa, oleju lub jaj

[1]) Patrz Informacje dodatkowe

2.2.2. Wymagania chemiczne

Zawartość wody, %, nie więcej niż 72,0.

Zawartość tłuszczu, %, nie więcej niż 9,0.

Zawartość soli, %, 2,0÷2,8.

2.2.3. Wymagnia mikrobiologiczne

Bakterie chorobotwórcze — niedopuszczalne.

Bakterie z grupy *Salmonella i Shigella* — niedopuszczalne w 5 g produktu.

Gronkowce chorobotwórcze w 0,1 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z grupy okrężnicy w 0,001 g produktu — niedopuszczalne.

Pałeczki z rodzaju *Proteus* w 0,01 g produktu — niedopuszczalne.

Zgłoszona przez Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne
Ustanowiona przez Dyrektora Państwowego Przedsiębiorstwa Garmażeryjnego
dnia 27 czerwca 1974 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu
od dnia 1 stycznia 1975 r. (Dz. Norm. i Miar nr 27/1974 poz. 85)

Wydanie 5
WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,30 Nakł. 300+23 Zam. 843/82 Cena zł 4,00

3. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-73/8150-04.

Okres przydatności do sprzedaży dla befsztyka tatarskiego wynosi 14 h w temperaturze 4÷8°C, licząc od chwili zakończenia produkcji do chwili zakupu przez konsumenta.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

a) badania organoleptyczne,

b) badania chemiczne,

c) badania mikrobiologiczne.

4.2. Partia — określona ilość wyrobu jednego rodzaju, tej samej nazwy, w jednakowych opakowaniach lub nie opakowanego, wyprodukowanego przez ten sam zakład w tym samym dniu.

4.3. Pobieranie próbek — wg BN-71/8150-01.

4.4. Opis badań

4.4.1. Badania organoleptyczne i fizyczne — zgodnie z PN-80/A-82101.

4.4.2. Badania chemiczne. Oznaczanie zawartości wody, tłuszczu, soli — wg PN-71/A-82100.

4.4.3. Badania mikrobiologiczne — zgodnie z PN-70/A-82051.

4.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań będą zgodne z wymaganiami wg rozdz. 2 i 3.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-63/8151-02

a) zaostrzono dotychczas istniejące wymagania chemiczne,

b) wprowadzono dodatkowo wskaźnik zawartości wody w wyrobie gotowym,

c) określono wymagania dla surowców, dodatków i przypraw stosowanych w produkcji.

3. Normy i dokumenty związane

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

PN-70/A-86503 Jaja spożywcze

PN-75/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne

PN-80/C-84081.00 Sól (chlorek sodowy). Postanowienia ogólne i zakres normy

BN-63/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty

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

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

BN-81/8151-12 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych z bydła młodego klasy 1

BN-80/8151-13 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych z bydła młodego klasy 2

BN-81/8151-31 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych klasy 1 i 2

BN-73/8151-41 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych tylnych kl. 1 i 2 bez polędwic

BN-73/8151-42 Produkcja garmażeryjna. Mięso z rozbioru świeżych ćwierćtusz wołowych tylnych kl. 1 i 2 z jałowic i wolców bez polędwic

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4.06.1971 r. w sprawie wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach oraz na ich powierzchni (Dz. Urz. MPSiS nr 14 poz. 49 z dn. 26.07.1971 r.)

4. Autor projektu normy — Stanisław Wemberski — Państwowe Przedsiębiorstwo Garmażeryjne, Warszawa.

5. Wydanie 5 — stan aktualny: luty 1982; uaktualniono normy związane.