

PÓLFABRYKATY I WYROBY MIĘSNE, DROBIOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	
	Produkcja garmażeryjna	
	Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru drobiu grzebiącego i wodnego	
	BN-88 8151-46	
	Zamiast BN-76/8151-47 BN-76/8151-46	
	Grupa katalogowa 1211	

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru drobiu grzebiącego i wodnego patroszonego, schłodzonego lub mrożonego, surowego i gotowanego bez podrobów:

- kurcząt klasy I i II,
- kur klasy I i II,
- kogutów klasy I i II,
- indyków klasy I i II,
- gęsi klasy I i II,
- kaczek klasy I i II.

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

1.3. Określenia

1.3.1. element drobiowy — część anatomiczna tuszki uzyskana z rozbioru surowych tuszek.

1.3.2. mięso wyluzowane z kości — surowe mięso ze skórą, tłuszczem lub bez z całej tuszki drobiu, uformowane w kształcie prostokąta lub nie, w zależności od przeznaczenia.

1.3.3. mięso gotowane z drobiu — mięso drobne wraz ze skórą, uzyskane z rozbioru gotowanych tuszek drobiu lub elementów.

1.3.4. mięso z piersi — mięśnie piersiowe surowych tuszek drobiu, pozbawione skóry, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu.

1.3.5. piersi ze skórą — mięśnie piersiowe: powierzchniowy i głęboki ze skórą, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu.

1.3.6. mięso z nóg — mięśnie uda i podudzia pozbawione skóry i ścięgien skoku, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu.

1.3.7. udo ze skórą — część nogi uzyskana z rozbioru drobiu, między stawem biodrowym i stawem kolanowym.

1.3.8. podudzie ze skórą — część nogi uzyskana z rozbioru drobiu, między stawem kolanowym i stawem skokowym.

1.3.9. skrzydło — kończyna przednia oddzielona w stawie barkowym.

1.3.10. szyja — część tuszki ze skórą lub bez, oddzielona między pierwszym kręgiem szyjnym i barkiem.

1.3.11. mięso drobne ze skórą — kawałki mięsa ze skórą i tłuszczem oraz kawałki skóry, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu po oddzieleniu mięśni piersiowych lub piersiowych i udowych lub z formowania mięsa wyluzowanego z kości.

1.3.12. mięso drobne bez skóry — kawałki mięsa bez skóry, uzyskane z rozbioru surowych tuszek drobiu po oddzieleniu mięśni piersiowych lub piersiowych i udowych.

1.3.13. skóra — powłoka skórna tuszek drobiu w całości lub kawałkach.

1.3.14. tłuszcz sadełkowy — złogi tkanki tłuszczowej znajdujące się w dolnej części tuszki.

1.3.15. ścięgna niekonsumpcyjne — ścięgna skoku występujące w śródstopiu przy kości piszczelowej i kości strzałkowej oraz ścięgna stanowiące zaczep mięśnia piersiowego.

1.3.16. kości drobiowe spożywcze — korpusy drobiowe uzyskane z okrawania surowych tuszek drobiu schłodzonego i mrożonego.

1.3.17. kości drobiowe techniczne — kości uzyskane z rozbioru gotowanych tuszek drobiu oraz kości uzyskane z tylnych kończyn z rozbioru surowych tuszek drobiu.

2. WYMAGANIA

2.1. Wymagania dotyczące surowców. Tuszki drobiu grzebiącego i wodnego powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym ustalonym wg PN-84/A-86520, BN-84/8031-01.

2.2. Wymagania dotyczące elementów porozbiorowych i mięsa drobnego — wg tablicy.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmażeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmażeryjnej
i Napojów dnia 4 marca 1988 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 8/1988, poz. 20)

Lp.	Nazwa elementu	Wymagania dotyczące		
		wyglądu ogólnego	barwy	zapachu
1	2	3	4	5
1	Mięso wyluzowane z kości	surowe mięso z całej tuszki drobiowej łącznie ze skórą i tłuszczem	mięsa, skóry, tłuszczu, kości — charakterystyczna dla danego gatunku drobiu	naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku drobiu; niedopuszczalny: stęchły, jętki, obcy
2	Mięso wyluzowane z kości uformowane	surowe mięso z całej tuszki drobiowej łącznie ze skórą, bez tłuszczu sadelkowego, uformowane w kształcie prostokąta		
3	Mięso drobne ze skórą	dowolnej wielkości kawałki mięsa ze skórą; dopuszcza się kawałki skóry i tłuszczu		
4	Mięso drobne bez skóry	dowolnej wielkości kawałki mięsa bez skóry; dopuszcza się obecność warstwy tłuszczu i tkanki łącznej		
5	Mięso gotowane z drobiu	nieregularne, gotowane kawałki mięsa ze skórą i tłuszczem		
6	Mięso z piersi	mięśnie piersiowe: powierzchniowy i głęboki		
7	Piersi ze skórą	mięśnie piersiowe ze skórą: powierzchniowy i głęboki		
8	Mięso z nóg	mięso bez kości z uda i podudzia, pozbawione skóry, ścięgna i powięzi		
9	Udo ze skórą	mięśnie uda wraz z układem kostnym pokryte skórą		
10	Podudzie ze skórą	mięśnie podudzia wraz z układem kostnym pokryte skórą		
11	Skrzydła	kończyny przednie oddzielone w stawie barkowym		
12	Szyja	odcięta część tuszki między pierwszym kręgiem szyjnym i barkiem ze skórą lub bez		
13	Skóra	cała powłoka skórna tuszki lub jej kawałki łącznie z tłuszczem podskórnym i sadelkowym		
14	Tłuszcz sadelkowy	złogi tkanki tłuszczowej dolnej części tuszki		
15	Kości spożywcze	korpusy okrojone ze skóry i mięsa z rozbioru surowych tuszek		
16	Kości techniczne	kości i ścięgna, uzyskane z rozbioru na surowo tylnych kończyn, oraz kości i chrząstki uzyskane z rozbioru gotowanych tuszek		nie określa się

3. BADANIA

3.1. Rodzaje badań

- określenie wyglądu ogólnego,
- określenie barwy,
- określenie zapachu.

3.2. Opis badań

3.2.1. Określenie wyglądu ogólnego i barwy należy wykonać organoleptycznie w świetle dziennym przez oględziny mięs i elementów w stanie schłodzonym lub rozmrożonym.

3.2.2. Określenie zapachu należy wykonać organoleptycznie przez badanie powierzchni i warstwy mięśni wokół kości. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze $15 \div 20^{\circ}\text{C}$.

3.3. Partia. Partię stanowią elementy, mięsa drobne jednego gatunku drobiu, jednego sortymentu i stanu termicznego, jednej klasy jakości, jednorazowo przekazane do magazynu surowca lub dalszej obróbki technologicznej.

3.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w 2.2.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/8151-47, BN-76/8151-46

- zmodyfikowano określenia,
- dostosowano gatunki i sortymenty do wymagań wg PN-84/A-86520 i BN-84/8031-01,
- wprowadzono metody badań,
- zawężono kierunki rozbioru do typowo występujących,
- uaktualniono wskaźniki rozbiorowe.

3. Normy związane

PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe

BN-84/8031-01 Tuszki drobiowe podzielone

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Jadwiga Kosson, Maria Warszylka — SPOŁEM CZSS Oddział Wojewódzki Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów — Warszawa.

5. Sposób rozmrażania tuszek i tuszek drobiowych podzielonych

- metodą wodną — przez zanurzenie w zimniej bieżącej wodzie,
- metodą powietrzną — w temperaturze otoczenia od +8 do +12°C.

6. Sposób prowadzenia rozbioru tuszek

- rozbiór z uzyskaniem mięsa wyluzowanego z kości ze skórą i tłuszczem
 - odcięcie szyi między pierwszym kręgiem szyjnym a barkiem,
 - odcięcie skrzydeł w stawie barkowym lub łokciowym,
 - nacięcie skóry wraz z mięśniami wzdłuż tuszki po linii mostka,

— oddzielenie mięśni łącznie ze skórą od przedniej części kościa (mostka),

— odcięcie kości udowych w stawach biodrowych,

— oddzielenie kościa (od strony grzbietu) od mięśni i skóry, z pozostawieniem kupra pozbawionego gruczołów i ogonowej części kręgosłupa,

— nacięcie od strony wewnętrznej mięśni ud i usunięcie kości udowych,

— usunięcie ewentualnych pozostałości kości, ścięgien niekonsumpcyjnych i chrząstek,

b) rozbiór z uzyskaniem mięsa z piersi i ud wg poz. a), z dalszym oddzieleniem mięśni piersiowych i mięśni z ud,

c) rozbiór z uzyskaniem elementów ze skórą: piersi, uda, podudzia, skrzydła:

— odcięcie szyi,

— odcięcie skrzydeł w stawie barkowym,

— oddzielenie mięśni wraz z całą powłoką skórną od kościa,

— odcięcie uda między stawem biodrowym a kolanowym,

— odcięcie podudzia między stawem kolanowym a skokowym,

— doczyszczanie kci.

7. Sposób prowadzenia rozbioru drobiu gotowanego:

— mycie tuszek bieżącą wodą,

— parzenie tuszek w temperaturze 90°C do miękkości,

— oddzielenie mięsa wraz ze skórą na gorąco,

— wystudzenie mięsa gotowanego.

8. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych

a) orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z tuszek i połówek indyków kl. I i II mrożonych — wg tabl. I-1 ÷ I-3,

Tablica I-1. Elementy z poówek indyka kl. I mrożonego przeznaczone do wędzenia

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Piersi ze skórą	23,5	23,0÷24,0
2	Udo ze skórą	16,8	16,5÷17,1
3	Podudzie ze skórą	12,3	12,0÷12,6
4	Skrzydła	10,4	10,0÷10,8
5	Mięso drobne	19,1	18,9÷19,3
6	Kości spożywcze	14,9	14,6÷15,2
7	Strata rozmrozeniowa	2,4	—
8	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-2. Tuszki indyka kl. I mrożone wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi i nóg bez skór	34,5	34,0÷35,0
2	Mięso drobne bez skór	12,5	12,0÷13,0
3	Skóry	10,5	10,0÷11,0
4	Skrzydła i szyje	12,5	12,0÷13,0
5	Kości spożywcze	17,5	17,0÷18,0
6	Kości techniczne	9,3	8,9÷ 9,7
7	Strata rozmrozeniowa	2,4	—
8	Strata rozbiorowa	0,8	—
Razem		100,0	—

Tablica I-3. Tuszki indyka kl. II mrożone, wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg, z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi i nóg bez skór	33,0	32,0÷34,0
2	Mięso drobne bez skór	12,0	11,0÷13,0
3	Skóry	10,0	9,5÷10,5
4	Skrzydła i szyje	15,5	15,0÷16,0
5	Kości spożywcze	17,0	16,5÷17,5
6	Kości techniczne	9,0	8,5÷ 9,5
7	Strata rozmrozeniowa	3,0	—
8	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

b) orientacyjne wskaźniki uzysku mięs wyluzowanych z kości z kurczaków kl. I i II schłodzonych i mrożonych — wg tabl. I-4 ÷ I-7,

Tablica I-4. Tuszki kurczaków kl. I schłodzone wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	58,0	56,0÷60,0
2	Skrzydła i szyje	14,5	13,5÷15,5
3	Kości spożywcze	18,0	17,5÷18,5
4	Kości techniczne	9,0	8,5÷ 9,5
5	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-5. Tuszki kurczaków kl. I mrożone, wyluzowane z kości z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	56,0	55,0÷57,0
2	Skrzydła i szyje	14,5	14,0÷15,0
3	Kości spożywcze	19,0	18,5÷19,5
4	Kości techniczne	7,5	7,0÷ 8,0
5	Strata rozmrozeniowa	2,4	—
6	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-6. Tuszki kurczaków kl. II schłodzone, wyluzowane z kości z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	55,0	53,0÷57,0
2	Skrzydła i szyje	15,0	14,5÷15,5
3	Kości spożywcze	16,6	16,6÷17,2
4	Kości techniczne	12,8	12,4÷13,2
5	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-7. Tuszki kurczaków kl. II mrożone, wyluzowane z kości z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	55,0	53,0÷57,0
2	Skrzydła i szyje	15,0	14,0÷16,0
3	Kości spożywcze	19,0	18,5÷19,5
4	Kości techniczne	8,0	7,5÷ 8,5
5	Strata rozmrozeniowa	2,4	—
6	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

c) orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa z gotowania kurczaków kl. II mrożone — wg tabl. I-8,

Tablica I-8. Mięso z gotowania kurczaków kl. II mrożonych z przeznaczeniem do produkcji pasztetów

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso gotowane	41,5	38,0÷44,0
2	Kości techniczne	20,5	17,5÷22,0
3	Ubytek wskutek gotowania	38,0	34,0÷44,0
Razem		100,0	—

d) orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięs drobnych z kur kl. I i II schłodzonych i mrożonych — wg tabl. I-9 ÷ I-16,

Tablica I-9. Tuszki kur kl. I schłodzone, wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi	14,5	14,0÷15,0
2	Mięso z nóg	11,0	10,5÷11,5
3	Mięso drobne ze skórą	33,5	32,5÷34,5
4	Skrzydła i szyje	11,4	10,0÷12,8
5	Kości spożywcze	20,0	18,0÷22,0
6	Kości techniczne	9,0	7,5÷10,5
7	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-10. Tuszki kur kl. I schłodzone, wyluzowane z kości z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	59,0	57,0÷61,0
2	Skrzydła i szyje	11,4	10,0÷12,8
3	Kości spożywcze	20,0	18,0÷22,0
4	Kości techniczne	9,0	7,5÷10,5
5	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-11. Tuszki kur kl. I mrożone, wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg, z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi	14,0	13,5÷14,5
2	Mięso z nóg	10,5	10,0÷11,0
3	Mięso drobne ze skórą	34,3	33,3÷35,3
4	Skrzydła i szyje	10,0	9,0÷11,0
5	Kości spożywcze	18,9	18,0÷19,5
6	Strata rozmrozeniowa	2,2	—
7	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-12. Tuszki kur kl. I mrożone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	58,8	57,8÷60,8
2	Skrzydła i szyje	10,0	9,0÷11,0
3	Kości spożywcze	18,9	18,0÷19,5
4	Kości techniczne	9,5	8,5÷10,0
5	Strata rozmrozeniowa	2,2	—
6	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

Tablica I-13. Tuszki kur kl. II schłodzone, wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg, z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi	13,0	12,5÷13,5
2	Mięso z nóg	10,0	9,5÷10,5
3	Mięso drobne ze skórą	35,0	34,0÷36,0
4	Skrzydła i szyje	13,0	12,0÷14,0
5	Kości spożywcze	20,1	19,0÷22,0
6*	Kości techniczne	7,8	7,0 ÷ 5,0
7	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-14. Tuszki kur kl. II schłodzone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	58,0	56,0÷61,0
2	Skrzydła i szyje	13,0	12,0÷14,0
3	Kości spożywcze	20,7	19,0÷22,0
4	Kości techniczne	7,8	7,0÷ 9,0
5	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-15. Tuszki kur kl. II mrożone, wyluzowane z kości, z wyodrębnieniem mięsa z piersi i nóg, z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi	14,0	13,5÷14,5
2	Mięso z nóg	10,5	10,0÷11,0
3	Mięso drobne ze skórą	34,0	33,5÷34,5
4	Skrzydła i szyje	15,0	14,5÷15,5

cd. tabl. I-15

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
5	Kości spożywcze	14,0	13,0÷15,0
6	Kości techniczne	9,3	8,8÷ 9,8
7	Strata rozmrożeniowa	2,7	—
8	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-16. Tuszki kur kl. II mrożone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji kiełbas drobno rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	58,5	58,0÷59,0
2	Skrzydła i szyje	15,0	14,5÷15,5
3	Kości spożywcze	14,0	13,5÷14,5
4	Kości techniczne	9,3	9,0÷ 9,6
5	Strata rozmrożeniowa	2,7	—
6	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

e) orientacyjne wskaźniki uzysku mięs z gotowania kur kl. I schłodzonych i mrożonych — wg tabl. I-17 i I-18,

Tablica I-17. Mięso z gotowania kur kl. I schłodzonych, z przeznaczeniem do produkcji pasztetów

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso gotowane	47,0	46,5÷47,5
2	Kości techniczne	15,5	15,0÷16,0
3	Ubytek wskutek gotowania	37,5	37,0÷38,0
Razem		100,0	—

Tablica I-18. Mięso z gotowania kur kl. I mrożonych, z przeznaczeniem do produkcji pasztetów

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso gotowane	46,0	45,0÷47,0
2	Kości techniczne	15,0	14,5÷15,5
3	Ubytek wskutek gotowania	39,0	38,0÷40,0
Razem		100,0	—

f) orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa wyluzowanego z kaczek kl. I i II mrożonych — wg tabl. I-19 i I-20.

Tablica I-19. Tuszki kaczek kl. I mrożone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji drobiu faszerowanego

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	61,0	59,0÷63,0
2	Skrzydła i szyje	11,9	11,0÷12,8
3	Kości spożywcze	17,3	16,5÷18,1
4	Kości techniczne	7,4	7,0÷ 7,8
5	Strata rozmrożeniowa	1,7	—
6	Strata rozbiorowa	0,7	—
Razem		100,0	—

Tablica I-20. Tuszki kaczek kl. II mrożone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji drobiu faszerowanego

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	54,0	52,0÷56,0
2	Skrzydła i szyje	15,0	14,5÷15,5
3	Kości spożywcze	18,5	18,0÷19,0
4	Kości techniczne	9,40	9,0÷ 9,8
5	Strata rozmrożeniowa	2,50	—
6	Strata rozbiorowa	0,6	—
Razem		100,0	—

g) orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa i elementów z gęsi kl. I i II mrożonej — wg tabl. I-21 ÷ I-24.

Tablica I-21. Tuszki gęsi kl. I mrożone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji drobiu faszerowanego

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	62,0	61,5÷63,5
2	Skrzydła i szyje	14,0	13,0÷15,0
3	Kości spożywcze	13,5	13,0÷14,0
4	Kości techniczne	7,3	6,8÷ 7,8
5	Strata rozmrożeniowa	2,2	—
6	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-22. Tuszki gęsi kl. I mrożone, wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi, z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi	12,5	11,5÷13,5
2	Mięso drobne ze skórą	50,0	49,0÷51,0
3	Skrzydła i szyje	14,0	13,0÷15,0
4	Kości spożywcze	13,5	13,0÷14,0
5	Kości techniczne	7,3	6,8÷ 7,8
6	Strata rozmrożeniowa	2,2	—
7	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-23. Tuszki gęsi kl. II mrożone, wyluzowane z kości, z przeznaczeniem do produkcji drobiu faszerowanego

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso wyluzowane z kości	54,5	53,5÷55,5
2	Skrzydła i szyje	18,3	17,8÷18,8
3	Kości spożywcze	14,5	13,0÷15,0
4	Kości techniczne	10,0	9,0÷11,0
5	Strata rozmrożeniowa	2,2	—
6	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—

Tablica I-24. Tuszki gęsi kl. II mrożone, wyluzowane z kości z wyodrębnieniem mięsa z piersi, z przeznaczeniem do produkcji kielbas grubo rozdrobnionych, rolad

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni %	Granice odchyłeń %
1	Mięso z piersi	11,0	10,5÷11,5
2	Mięso drobne ze skórą	43,5	43,0÷44,0
3	Skrzydła i szyje	18,3	17,8÷18,8
4	Kości spożywcze	14,5	13,0÷15,0
5	Kości techniczne	10,0	9,0÷11,0
6	Strata rozmrożeniowa	2,2	—
7	Strata rozbiorowa	0,5	—
Razem		100,0	—