

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-90
	Mięso	8011-02
	Elementy przygotowane do obrotu krajowego	Zamiast BN-87/8011-02
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest wieprzowina, wołowina, cielęcina i baranina w elementach uzyskanych z obróbki i wykrawania części zasadniczych.

1.2. Zakres stosowania normy. Wymagania normy dotyczą elementów przekazywanych do handlu w obrocie krajowym.

1.3. Określenia

1.3.1. części zasadnicze — części uzyskane z podziału tusz, półtuszy i ćwierćtuszy z uwzględnieniem budowy anatomicznej.

1.3.2. elementy handlowe — części zasadnicze dodatkowo obrobione lub nie wymagające dodatkowej obróbki.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Elementy handlowe z mięsa wieprzowego

2.1.1.1. Części zasadnicze nie obrobione

- głowa wieprzowa,
- karkówka wieprzowa,
- golonka,
- żeberka,
- biodrówka,
- noga wieprzowa,
- ogon wieprzowy,
- szynka z golonką,
- łopatka z golonką.

2.1.1.2. Części zasadnicze obrobione

- schab,
- polędwiczka¹⁾,
- szynka bez golonki,
- łopatka wieprzowa bez golonki,
- boczek z żeberkami,
- boczek bez żeberk,
- podgardle,
- pachwina,
- słonina.

¹⁾ Uzyskana przy obrabianiu schabu.

2.1.2. Elementy handlowe z mięsa wołowego

2.1.2.1. Części zasadnicze nie obrobione

- szyja wołowa,
- karkówka wołowa,
- rozbratel,
- mostek wołowy,
- antrykot wołowy,
- szponder,
- goleń wołowa przednia,
- goleń wołowa tylna,
- rostbef,
- ogon wołowy,
- udziec wołowy z kością,
- łopatka wołowa z kością.

2.1.2.2. Części zasadnicze obrobione

- mięso wołowe z łopatki,
- mięso wołowe z udźca,
- polędwica,
- łata wołowa.

2.1.3. Elementy handlowe z mięsa cielęcego

2.1.3.1. Części zasadnicze nie obrobione

- udziec cielęcy z kością,
- łopatka cielęca z kością,
- karkówka cielęca,
- szyja cielęca,
- górką cielęca,
- nerkówka,
- mostek cielęcy,
- łata cielęca,
- goleń cielęca przednia,
- goleń cielęca tylna,
- ogon cielęcy.

2.1.3.2. Części zasadnicze obrobione

- mięso cielęce z udźca,
- mięso cielęce z łopatki.

2.1.4. Elementy handlowe z mięsa baraniego — części zasadnicze nie obrobione

- udziec barani z kością,
- comber,
- kotlet (antrykot barani),
- górką barania (plecówka barania),
- karkówka barania,
- mostek barani,

Zgłoszona przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego dnia 5 lutego 1990 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1990 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 4/1990, poz. 8)

- goleń barania tylna,
- goleń barania przednia,
- ogon barani.

2.2. Przykład oznaczania elementów handlowych:

KARKÓWKA WIEPRZOWA	BN-90/8011-02
ROSTBEF	BN-90/8011-02
MOSTEK CIEŁĘCY	BN-90/8011-02
UDZIEC BARANI Z KOŚCIĄ	BN-90/8011-02
MIĘSO WOŁOWE Z UDŹCA	BN-90/8011-02

W przypadkach gdy rozróżnienie pojemników z mięsem w elementach nie wymaga określenia sortymentu, dopuszcza się, po uzgodnieniu z odbiorcą, stosowanie etykiet określających tylko rodzaj mięsa np.: mięso wołowe lub wołowina określonej klasy.

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania ogólne. Części zasadnicze, z których pochodzą elementy powinny odpowiadać wymaganiom: — PN-86/A-82002 — dla wieprzowiny, — PN-88/A-82003 — dla wołowiny, — BN-66/8011-10 — dla cielęciny, — BN-66/8011-11 — dla baraniny.

3.2. Dopuszczalne odchylenia. W partii przedstawionej do odbioru dopuszcza się do 5% elementów wykazujących odchylenia pod względem obróbki określonej w 3.3.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. Elementy handlowe z mięsa wieprzowego

3.3.1.1. Elementy obrobione uzyskane po dodatkowej obróbce części zasadniczych

Schab — element z kością bez mięśnia lędźwiowego większego tzw. polędwiczki; pozostawiona podczas obróbki warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może być większa niż 0,2 cm, a kości mogą wystawać poza linię przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber nie więcej jak 3 cm; element może występować w całości lub w kawałkach o masie co najmniej 0,5 kg.

Dopuszcza się na zasadzie uzgodnienia między producentem a odbiorcą obrót schabem z pozostawieniem polędwiczki.

Szynka bez golonki — element z kością; podczas obróbki oddziela się przepołowione części kości krzyżowej, pozostałą część pachwiny, fałd tłuszczu krokowego oraz tłuszcz z zewnętrznej strony elementu z pozostawieniem warstwy tłuszczu o grubości do 2 cm.

Łopatka bez golonki — element z kością; podczas obróbki oddziela się część skóry i tłuszczu z zewnętrznej strony elementu w celu nadania odpowiedniego kształtu i wyglądu; pozostała warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może przekroczyć 1,5 cm.

Boczek z żeberkami — element z kością, uformowany do kształtu prostokąta; bok od strony grzbietowej powinien mieć przerosty mięsa na około $\frac{2}{3}$ długości.

Boczek bez żeberek — element bez kości; podczas obróbki wyłuskuje się żeberka, usuwa się gruczoły młeczne i pozostałości pachwiny oraz formuje do kształtu prostokąta; bok od strony grzbietowej, powinien mieć przerosty mięsa na około $\frac{2}{3}$ długości.

Podgardle — element ze skórą, podczas obróbki oddziela się mięso klasy IV (gruczoły), wyrównuje powierzchnię, oczyszcza skórę z pozostałości szczeciny i dzieli na kawałki o masie około 1 kg.

Pachwina — element ze skórą, podczas obróbki oddziela się gruczoły młeczne i sutki (przy tuszach macior) oraz oczyszcza skórę z pozostałości szczeciny.

Słonina — element ze skórą lub bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,25 kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg; grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu — nie mniejsza niż 2 cm, a bez skóry — nie mniejsza niż 1,5 cm.

3.3.1.2. Elementy nie obrobione, uzyskane przy podziale półtuszy wieprzowej na części zasadnicze — wg PN-86/A-82002 i nie podlegające dalszej obróbce (głowa, karkówka, golonka, biodrówka, nogi, ogon, żeberka, szynka z golonką, łopatka z golonką, polędwiczka).

3.3.2. Elementy handlowe z mięsa wołowego

3.3.2.1. Elementy obrobione uzyskane po dodatkowej obróbce części zasadniczych

Mięso z łopatki — element odkostniony zawiera powięź własne mięśni i naturalnie przyległą powięź podskórną; podczas obróbki usuwa się ścięgniaste zakończenia w okolicy przyczepów mięśni do kości oraz tłuszcz powierzchniowy powyżej 1 cm; element może występować w całości lub w jednolitych kawałkach o masie nie mniejszej niż 0,5 kg uzyskanych z poprzedniego podziału elementu.

Mięso z udźca — element odkostniony zawiera powięź własne mięśni i naturalnie przyległą powięź podskórną; w czasie obróbki usuwa się ścięgniaste zakończenia w okolicy przyczepów mięśni do kości oraz tłuszcz powierzchniowy powyżej 1 cm; mięso z udźca może występować w całości lub podzielone na sześć części:

- zrazowa górna (mięśnie: smukły, półbłoniasty, łonowy i przywodziciel uda),
- zrazowa dolna (mięsień dwugłowy uda),
- ligawa (mięsień półścięgniasty),
- skrzydło (mięśnie: czterogłowy uda, krawiecki oraz napinacz powięzi szerokiej),
- krzyżowa (zespół mięśni pośladkowych),
- podudzie (mięśnie łydkowe).

Łata — element odkostniony: podczas obróbki usuwa się dolny odcinek ostatniego żebra oraz tę część elementu, która pozbawiona jest tkanki mięsnej i stanowi wyłącznie tłuszcz i tkankę łączną.

Polędwica — podczas obróbki oddziela się tłuszcz zewnętrzny.

3.3.2.2. Elementy nie obrobione uzyskane przy podziale ćwierćtuszy na części zasadnicze — wg PN-88/A-82003 nie podlegające dalszej obróbce (szyja, karkówka, rozbratel, antrykot, szponder, goleń przednia, goleń tylna, rostbef, ogon).

3.3.3. Elementy handlowe z mięsa cielęcego uzyskane z podziału półtuszy cielęcej na części zasadnicze wg BN-66/8011-10 oraz łopatka i udziec po odkostnieniu nie wymagają dalszej obróbki.

3.3.4. Elementy handlowe z mięsa baraniego uzyskane z podziału półtuszy baraniej na części zasadnicze wg BN-66/8011-11 nie wymagają dalszej obróbki.

W obrocie handlowym mogą występować inne elementy handlowe z mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego, dla których wymagania powinny określać normy zakładowe.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie i przechowywanie — wg PN-83/A-82003.

4.2. Transport — wg BN-63/8003-01.

5. BADANIA

Badanie jakości — wg PN-65/A-82000.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-87/8011-02

a) uzupełniono normę o elementy mięsa wołowego, cielęcego i baraniego w obrocie krajowym, natomiast postanowienia normy dotyczące sposobu przygotowania elementów do przetwórstwa przestają obowiązywać, a decyzje w tym zakresie należą do producentów,

b) uściślono i ujednolicono określenia.

3. Normy związane

PN-65/A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania

PN-86/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze

PN-88/A-82003 Wołowina. Części zasadnicze

BN-63/8003-01 Mięso, podroby i tłuszcz zwierząt rzeźnych. Transport

BN-66/8011-10 Cielęcina. Części zasadnicze

BN-66/8011-11 Baranina. Części zasadnicze

4. Autorzy projektu normy — mgr Halina Góźdz, dr Jerzy Strzelecki, dr Henryk Wichłacz — Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Warszawa Oddział w Poznaniu.