

|                                                                      |                                                          |                                               |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| WYROBY<br>PRZEMYSŁU<br>SPOŻYWCZEGO<br>PÓŁPRODUKTY<br>I WYROBY GOTOWE | N O R M A   B R A N Ż O W A                              | BN-81                                         |
|                                                                      | Produkcja garmazeryjna                                   | 8151-12                                       |
|                                                                      | Mięso z rozbioru                                         | Zamiast<br>✓ BN-71/8151-12<br>✓ BN-71/8151-27 |
|                                                                      | świeżych ćwierćtuszy wołowych<br>z bydła młodego klasy 1 | Grupa katalogowa 1211                         |

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy jest mięso drobne i elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy wołowych przednich i tylnych klasy I z bydła młodego.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę należy stosować przy rozbiorze ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego przeznaczonych do produkcji garmazeryjnej, przy opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa wołowego lub z dodatkiem mięsa wołowego oraz przy kontroli produkcji.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. bydło młode** — jałówki (jałowice), wolce, byczki, młodzię i młode buhaje.

**1.3.2. ćwierćtusza wołowa** — część półtuszy otrzymana z poprzecznego jej podziału między ostatnim a przedostatnim żebrzem, ćwierćtusza może być przednia lub tylna, przy czym tylna z ogonem lub bez ogona.

**1.3.3. mięso drobne bez kości klasy I** — mięso chude, bez powięzi, ścięgien i błon.

**1.3.4. mięso drobne bez kości klasy II** — mięso chude, ścięgniaste (bez grubszych ścięgien) lub nieścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, międzymięśniowy i śródtkankowy (marmurkowatość).

**1.3.5. mięso drobne bez kości klasy III** — mięso tłuste.

**1.3.6. mięso drobne bez kości klasy IV** — mięso krwawe, gruczoły jadalne, ścięgna, powięzi i tłuszcz.

**1.3.7. polędwica** — mięsień lędźwiowy wewnętrzny.

**1.3.8. kości** — wg PN-76/A-85700 i PN-76/A-85712.

**1.3.9. łój** — tkanka tłuszczowa podskórna i międzymięśniowa otrzymana podczas rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy wołowych.

## 2. WYMAGANIA

**2.1. Ćwierćtusze wołowe (surowiec wyjściowy)** — zgodnie z wymaganiami podanymi w PN-74/A-82001.

**2.2. Mięso drobne uzyskane z rozbioru i wykrawania** — wg tabl. 1.

Tablica 1

| Lp. | Cechy jakości                | Wymagania                            |                                                                |                                                                              |                                             |
|-----|------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|     |                              | klasa I                              | klasa II                                                       | klasa III                                                                    | klasa IV                                    |
| 1   | Charakterystyka ogólna mięsa | chude, barwa różowa do czerwonej     | chude, ścięgniaste i nieścięgniaste, barwa różowa do czerwonej | tłuste, ścięgniaste i nieścięgniaste, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej | krwawe, barwa niejednolita                  |
| 2   | Barwa tłuszczu               | biała i białokremowa do ciemnożółtej |                                                                |                                                                              | nie określa się                             |
| 3   | Tłuszcz zewnętrzny           | bez tłuszczu                         | dopuszczalny do 2 mm                                           | dopuszczalny do 10 mm                                                        |                                             |
| 4   | Tłuszcz międzymięśniowy      |                                      |                                                                |                                                                              |                                             |
| 5   | Tłuszcz śródtkankowy         | dopuszczalny                         |                                                                |                                                                              |                                             |
| 6   | Ścięgnistość                 | bez ścięgien, powięzi i błon         | bez grubszych ścięgien                                         |                                                                              | ścięgna jadalne bez ograniczeń              |
| 7   | Przekrwienia                 | niedopuszczalne                      |                                                                |                                                                              | dopuszczalne bez wydzielonych skrzepów krwi |
| 8   | Węzły chłonne                | niedopuszczalne                      |                                                                |                                                                              | bez ograniczeń                              |

Zgłoszona przez Społem WSS Oddział Produkcji  
Ustanowiona przez Dyrektora Oddziału Produkcji Garmazeryjnej i Napojów Społem WSS dnia 3 lipca 1981 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1981 poz. 64)

cd. tabl. 1

| Lp. | Cechy jakości               | Wymagania                                                                                                                                                          |          |           |          |
|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|----------|
|     |                             | klasa I                                                                                                                                                            | klasa II | klasa III | klasa IV |
| 9   | Zapach                      | swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zapażenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia, niedopuszczalny zapach obcy |          |           |          |
| 10  | Tłuszcz badany analitycznie | do 4 %                                                                                                                                                             | do 15 %  | do 45 %   | do 40 %  |

### 2.3. Elementy uzyskane z rozbioru i wykrawania — wg tabl. 2.

Tablica 2

| Lp. | Elementy                    | Wymagania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Polędwica uformowana        | mięsień lędźwiowy wewnętrzny wraz z głową mięśnia, bez tłuszczu, tkanki łącznej i mięsa krwawego; niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne mięśnia (zacięcia)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2   | Kości kl. I<br>Kości kl. II | kości długie i różnokształtne, świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych)<br>kości krótkie, płaskie, świeże lub zamrożone (pochodzące wyłącznie z zamrażania kości świeżych) oraz kości długie i kości różnokształtne rozmrożone (pochodzące wyłącznie z wykrawania mięsa uprzednio zamrożonego); kości pochodzące z mięsa uprzednio zamrożonego nie mogą być ponownie zamrożone |
| 3   | Ogon                        | kręgi ogonowe pokryte mięśniami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4   | Łój                         | tłuszcz podskórny i międzymięśniowy o barwie kremowej do ciemnożółtej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5   | Ścięgna niekonsumpcyjne     | ścięgno Achillesa z ćwierćtuszy tylnej i ścięgno karkowe z ćwierćtuszy przedniej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 3. BADANIA

### 3.1. Rodzaje badań

- charakterystyka ogólna mięsa,
- określenie barwy tłuszczu,
- określenie występowania tłuszczu zewnętrznego,
- określenie występowania tłuszczu międzymięśniowego,
- określenie występowania tłuszczu śródtkankowego,
- określenie ściętności,
- określenie przekrwienia,
- określenie występowania węzłów chłonnych,
- określenie zapachu,
- oznaczanie zawartości tłuszczu,
- określenie uformowania polędwicy,
- określenie klasy kości.

### 3.2. Kontrola jakości

**3.2.1. Skład i liczność partii** — określona ilość mięsa bez kości jednego rodzaju i jednej klasy, w jednako-

wym stanie termicznym, wyprodukowana przez ten sam zakład w tym samym dniu, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

**3.2.2. Sposób pobierania próbek.** Pobieranie próbek mięsa drobnego wg BN-73/8011-06, pobieranie próbek elementów wg PN-65/A-82000.

### 3.3. Opis badań

**3.3.1. Badania organoleptyczne.** Należy określić charakterystykę ogólną mięsa, jego zapach i uformowanie polędwicy wg PN-65/A-82000 oraz określić klasę kości wg PN-76/A-85712.

Pozostałe badania organoleptyczne należy przeprowadzić przez dokładne oględziny mięsa przy świetle białym.

**3.3.2. Badania chemiczne** — wg PN-73/A-82111.

**3.4. Ocena wyników badań** — partię należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań odpowiadają będą wymaganiom zawartym w rozdz. 2.

K O N I E C

Informacje dodatkowe

## INFORMACJE DODATKOWE

**1. Instytucja opracowująca normę** — Warszawska Spółdzielnia Spożywców Spółem, Oddział Produkcji Garmazeryjnej i Napojów.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8151-12 i BN-71/8151-27**

a) ujednolicono i umieszczono w jednej normie wymagania organoleptyczne dla elementów i mięsa drobnego uzyskanego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego kl. I, przednich i tylnych,

b) wprowadzono do jednej normy orientacyjne wskaźniki porozbiorowe dla elementów i mięsa drobnego uzyskanego z rozbioru ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego kl. I, przednich i tylnych,

c) ustalono wskaźniki porozbiorowe na podstawie aktualnych wyników pomiarów oraz z uwzględnieniem potrzeb produkcji garmazeryjnej.

**3. Normy związane**

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

PN-74/A-82001 Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach

PN-73/A-82111 Mięso i przetwory mięsne. Oznaczanie zawartości tłuszczu

PN-76/A-85700 Kości. Klasyfikacja, nazwy i określenia

PN-76/A-85712 Kości spożywcze

BN-73/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

**4. Rozbiór ćwierćtuszy wołowych z bydła młodego**

**4.1. Rozbiór ćwierćtuszy wołowych przednich**

a) Oddzielenie łopatki należy wykonać przez oddzielenie jej razem z chrząstką łopatkową tak, aby mięśnie łopatki nie były uszkodzone,

b) Odcięcie części karkowej należy wykonać cięciem między ostatnim kręgiem szyjnym a pierwszym kręgiem piersiowym.

c) Wykrawanie elementów na mięsa drobne wykonuje się nastę-

pująco: po podziale ćwierćtuszy należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięsa drobnego wg podanych w normie wymagań.

d) Czynności końcowe polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz przeprowadzeniu klasyfikacji wg podanych w normie wymagań.

**4.2. Rozbiór ćwierćtuszy wołowych tylnych**

a) Oddzielenie polędwicy polega na wykrojeniu głowy mięśnia lędźwiowego wewnętrznego w okolicy kości biodrowej i oddzieleniu mięśnia lędźwiowego wewnętrznego od przepołowionych kręgów lędźwiowych i wyrostków poprzecznych.

b) Oczyszczenie polędwicy polega na usunięciu przylegającego tłuszczu zewnętrznego i otaczającej tkanki łącznej.

c) Oddzielenie goleni tylnej należy wykonać w stawie kołanowym tak, aby mięśnie: udowo-piętowe pozostały przy udźcu, a ścięgno Achillesa przy goleni.

d) Odcięcie ogona u nasady polega na odcięciu na ostatnim kręgu nieruchomym.

e) Odcięcie części lędźwiowo-brzusznej od udźca należy wykonać cięciem między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej po omiesnej mięśnia czworogłowego tak, aby mięśnie brzucha (łata) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej.

f) Wykrawanie mięsa drobnego wykonuje się następująco: po podziale na części należy wykroić kości oraz przeprowadzić klasyfikację mięsa drobnego wg wymagań podanych w normie.

g) Czynności końcowe polegają na oczyszczeniu kości z pozostałości tkanki mięsnej oraz przeprowadzeniu ich klasyfikacji wg wymagań podanych w normie.

**5. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego z rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy przednich z bydła młodego klasy I**

| Lp.   | Wyszczególnienie               | Wskaźnik średni<br>% | Granice odchyłeń<br>% |
|-------|--------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1     | Mięso drobne bez kości kl. I   | 9,1                  | 8,4 ÷ 10,3            |
| 2     | Mięso drobne bez kości kl. II  | 55,0                 | 53,7 ÷ 56,1           |
| 3     | Mięso drobne bez kości kl. III | 8,1                  | 6,9 ÷ 8,9             |
| 4     | Mięso drobne bez kości kl. IV  | 3,4                  | 2,7 ÷ 4,1             |
| 5     | Ścięgna                        | 1,0                  | 0,8 ÷ 1,2             |
| 6     | Kości klasy I                  | 5,4                  | 4,8 ÷ 6,4             |
| 7     | Kości klasy II                 | 15,2                 | 14,4 ÷ 16,4           |
| 8     | Łój                            | 2,3                  | 2,0 ÷ 2,6             |
| 9     | Strata rozbiorowa              | 0,5                  | —                     |
| Razem |                                | 100,0                | —                     |

**6. Orientacyjne wskaźniki uzysku elementów i mięsa drobnego z rozbioru i wykrawania ćwierćtuszy tylnych z bydła młodego klasy I**

| Lp.   | Wyszczególnienie               | Wskaźnik średni<br>% | Granice odchyłeń<br>% |
|-------|--------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1     | Mięso drobne bez kości kl. I   | 24,6                 | 23,7 ÷ 26,1           |
| 2     | Mięso drobne bez kości kl. II  | 41,4                 | 39,9 ÷ 43,5           |
| 3     | Mięso drobne bez kości kl. III | 6,5                  | 6,1 ÷ 6,9             |
| 4     | Mięso drobne bez kości kl. IV  | 3,3                  | 2,8 ÷ 4,0             |
| 5     | Polędwica                      | 2,3                  | 1,9 ÷ 2,8             |
| 6     | Ogon                           | 0,9                  | 0,7 ÷ 1,1             |
| 7     | Kości klasy I                  | 8,9                  | 8,4 ÷ 9,8             |
| 8     | Kości klasy II                 | 7,8                  | 7,1 ÷ 8,6             |
| 9     | Ścięgna                        | 0,8                  | 0,6 ÷ 1,0             |
| 10    | Łój                            | 3,0                  | 2,8 ÷ 3,2             |
| 11    | Strata rozbiorowa              | 0,5                  | —                     |
| Razem |                                | 100,0                | —                     |

**7. Symbol wg SWW** — 2313-82.

**8. Autorzy projektu normy** — mgr Barbara Guzewicz, inż. Danuta Jagas, mgr inż. Halina Król — WSS Spółem, Łódź.