

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO PÓŁPRODUKTY I WYROBY GOTOWE	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-84
	Produkcja garmazeryjna	8151-55
	Elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru tusze baranich	Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są elementy i mięsa drobne uzyskane z rozbioru i wykrawania tusz baranich świeżych i mrożonych krajowych lub z importu klasy I, II, III oraz mięsa drobne wykrawane z elementów surowych lub gotowanych.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę należy stosować przy wykonywaniu rozbioru tusz baranich i wykrawaniu elementów przeznaczonych do produkcji garmazeryjnej, opracowywaniu receptur na wyroby z mięsa baraniego lub z dodatkiem tego mięsa oraz przy kontroli produkcji.

1.3. Określenia

1.3.1. tusze baranie — mięso ubitych owiec, pozbawione zawartości jamy brzusznej i zawartości klatki piersiowej, bez nóg, głowy, łoju i nerek.

1.3.2. udziec (kulka) — tylna część tułowia tuszy z górną i środkową częścią kończyny tylnej.

1.3.3. comber — element stanowiący część półtuszy baraniej zawierającej 5 kręgów lędźwiowych oraz przepołowiony kręgi piersiowy z górnym odcinkiem ostatniego żebra.

1.3.4. antrykot — grzbietowa część partii półtuszy zawierająca przepołowione kręgi piersiowe od 7 do 12 włącznie, z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber.

1.3.5. górką (plecówka) — przednia górna część grzbietowa tuszy razem z łopatką.

1.3.6. mostek — dolna piersiowo-brzuszna część półtuszy baraniej zawierająca wszystkie odcinki żeber i przepołowione kości mostka wraz z przyległymi mięśniami brzucha (łata).

1.3.7. karkówka — element stanowiący odcinek szyjno-karkowy zawierający 5 przepołowionych pierwszych kręgów szyjnych.

1.3.8. goleń przednia — środkowa część kończyny przedniej.

1.3.9. goleń tylna — środkowa część kończyny tylnej.

1.3.10. mięso drobne bez kości surowe klasy I — mięso nieścięgnięte bez tłuszczu zewnętrznego, uzyskane z wykrawania udźca i łopatki.

1.3.11. mięso drobne bez kości surowe klasy II — mięso ścięgnięte, nieznacznie przetłuszczone, otrzymane z obróbki i wykrawania elementów.

1.3.12. mięso drobne bez kości surowe klasy III — mięso krwawe, przetłuszczone, gruczoły jadalne, drobne ścięgnięta, powięzi.

1.3.13. mięso drobne bez kości gotowane — mięso gotowane, uzyskane z gotowania elementów tuszy.

1.3.14. łój — tkanka tłuszczowa podskórna i tłuszcz międzymięśniowy, otrzymany podczas rozbioru i wykrawania tusz baranich.

1.3.15. ogon — dolny odcinek kości ogonowo-krzyżowej.

1.3.16. kości — wg PN-76/R-22005 i PN-76/A-85712.

2. PODZIAŁ

Ustala się trzy klasy jakości mięsa drobnego baraniego bez kości I, II, III — wg BN-81/8011-06 p. 2.1.

3. WYMAGANIA

3.1. Tusze baranie — wg PN-74/A-82001.

3.2. Mięso baranie (elementy) — wg PN-65/A-82000.

3.3. Mięso drobne bez kości surowe uzyskane z rozbioru i wykrawania — wg BN-81/8011-06.

3.4. Mięso drobne bez kości gotowane — nieregularne kawałki mięsa gotowanego bez kości i chrząstek; barwa, smak i zapach charakterystyczny dla gotowanego mięsa i tłuszczu ze świeżego, mrożonego mięsa baraniego.

4. BADANIA

4.1. Rodzaje badań

- charakterystyka ogólna mięsa,
- określenie barwy tłuszczu,
- występowanie tłuszczu zewnętrznego,
- określenie występowania tłuszczu śródtkankowego,
- określenie występowania tłuszczu międzymięśniowego,
- określenie ścięgniętości,

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów
Ustanowiona przez Dyrektora Spółdzielczego Przedsiębiorstwa Produkcji Garmazeryjnej
i Napojów dnia 6 grudnia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 2/1985 poz. 3)

- g) określenie przekrwienia,
- h) określenie występowania gruczołów chłonnych,
- i) określenie zapachu,
- j) określenie klasy jakości,
- k) oznaczanie zawartości tłuszczu.

Badania organoleptyczne — wg PN-65/A-82000.

Badania chemiczne — oznaczanie zawartości tłuszczu wg PN-73/A-82111.

4.2. Pobieranie próbek: mięsa drobnego — wg BN-73/8011-06, pobieranie próbek elementów — wg PN-65/A-82000.

4.3. Ocena wyników badań. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeśli wyniki wszystkich badań będą odpowiadać wymaganiom zawartym w rozdz. 3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Spółdzielcze Przedsiębiorstwo Produkcji Garmazeryjnej i Napojów w Warszawie.

2. 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-85712 Kości spożywcze

PN-76/R-22005 Kości techniczne

BN-81/8011-06 Mięso bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego

3. Symbol wg SWW — 2313-82.

4. Autorzy projektu normy — inż. Eleonora Olech, inż. Barbara Idziak — CZSS Oddział Wojewódzki SPOŁEM, Katowice.

5. Rozbiór tusz baranich na elementy

5.1. Półtusze otrzymuje się przez przecięcie tusz baranich wzdłuż kręgosłupa.

5.2. Elementy półtusze baranich. Od otrzymanych wg 5.1 półtusze oddziela się:

a) udziec — cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy ostatnim a przedostatnim kręgiem lędźwiowym i dalej linią ukośną tak, aby łata (część mięśni brzucha) pozostała przy mostku,

b) goleń przednia — cięciem przebiegającym nieco powyżej stawu łokciowego w ten sposób, aby główka kości ramiennej i kość łokciowa w całości pozostały przy goleni, a dolna — grubsza część mięśnia trójkłowego ramienia — przy plecówce,

c) goleń tylna — cięciem prostopadłym do stawu w ten sposób, aby mięsień łydkowy wraz z górną częścią ścięgna Achillesa pozostał przy udźcu,

d) comber — cięciem

od przodu — pomiędzy ostatnim a przedostatnim kręgiem piersiowym i przyległymi żebrami,

od tyłu — po linii odcięcia udźca, tj. pomiędzy ostatnim a przedostatnim kręgiem lędźwiowym i dalej ukośnie wzdłuż mięśni brzucha,

od dołu — po linii odcięcia mostka, a od góry po linii podziału tuszy,

e) antrykot — cięciem

od dołu — po linii odcięcia combra, tj. pomiędzy ostatnim a przedostatnim kręgiem piersiowym i przylegającymi do nich żebrami,

od przodu — pomiędzy 6 a 7 kręgiem piersiowym i przyległymi do nich żebrami,

od góry — po linii podziału tuszy na półtusze,

od dołu — po linii odcięcia mostka, tj. równoległe do kręgosłupa przez środek żeber,

f) górkę (plecówkę) — cięciem

od przodu — po linii odcięcia karkówki, tj. pomiędzy 5 a 6 kręgiem szyjnym na wysokości dołka podłopatkowego,

od tyłu — po linii odcięcia antrykotu, tj. pomiędzy 6 a 7 kręgiem piersiowym i przyległymi do nich żebrami,

od dołu — po linii równoległej do kręgosłupa biegnącej od miejsca połączenia kostnej części żebra z mostkiem od punktu na

6 żebrze odległym 5 ÷ 7 cm od miejsca przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber.

od góry — po linii podziału tuszy na półtusze.

g) karkówka — cięciem

od przodu — po linii odcięcia głowy,

od tyłu — pomiędzy 5 a 6 kręgiem szyjnym na wysokości dołka przedłopatkowego,

od góry — po linii podziału tuszy na półtusze,

od dołu — po linii odcięcia mostka,

h) mostek — cięciem równoległym do osi długiej tuszy wzdłuż linii przebiegającej od miejsca połączenia kostnej części pierwszego żebra i dalej poprzez górną część brzucha (łaty),

i) ogon — odcięty u nasady, tj. na ostatnim kręgu nieruchomym.

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

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

6. Rozbiór gotowanych elementów. Z gotowanych w stanie ciepłym elementów wydzielić kości, chrząstki i ścięgna niekonsumpcyjne.

7. Rozmrażanie tusz baranich. W przypadku otrzymania tusz baranich mrożonych tusze należy rozłożyć na stołach lub podestach w pomieszczeniach o temperaturze od +8 do +12°C na okres nie dłuższy niż 43 h.

8. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich klasy I na elementy zasadnicze

Lp.	Nazwa elementu	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Udziec	24,80	24,00 ÷ 26,00
2	Comber	9,00	8,50 ÷ 9,80
3	Antrykot	6,20	5,50 ÷ 6,80
4	Górkę	22,20	22,50 ÷ 25,00
5	Mostek	19,00	18,00 ÷ 20,00
6	Karkówka	8,20	7,50 ÷ 9,50
7	Ogony	1,50	1,20 ÷ 1,80
8	Goleń przednia	3,50	3,00 ÷ 4,00
9	Goleń tylna	3,80	3,30 ÷ 4,10
10	Łój	1,00	0,50 ÷ 1,50
11	Odpad techniczny	0,20	0,70 ÷ 0,90
12	Strata rozbiorowa	0,60	
Razem		100,00	—

9. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich klasy II na elementy zasadnicze

Lp.	Nazwa elementu	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Udziec	26,30	25,00 ÷ 27,00
2	Comber	8,50	8,00 ÷ 9,00

cd. tabeli

Lp.	Nazwa elementu	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
3	Antrykot	5,80	5,50 ÷ 6,10
4	Górka	23,00	22,50 ÷ 23,50
5	Mostek	18,00	17,00 ÷ 19,00
6	Karkówka	7,80	7,50 ÷ 8,50
7	Ogony	1,20	1,00 ÷ 1,50
8	Goleń przednia	3,80	3,50 ÷ 4,00
9	Goleń tylna	4,00	3,80 ÷ 4,20
10	Łój	1,00	0,80 ÷ 1,20
11	Odpad techniczny	0,10	0,10
12	Strata rozbirowa	0,50	0,50
Razem		100,00	—

10. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich klasy III na elementy zasadnicze, rozbiór garmazeryjny — produkcyjny

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Udziec z kością	22,8	21,0 ÷ 24,5
2	Mięso baranie z kością	61,8	60,7 ÷ 62,9
3	Golenie	8,2	7,5 ÷ 8,9
4	Mięso kl. III	6,6	5,8 ÷ 7,4
5	Strata rozbirowa	0,6	0,6
Razem		100,0	—

11. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich klasy I na mięso drobne w klasach

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso b/k kl. I	16,0	14,0 ÷ 18,0
2	Mięso b/k kl. II	49,5	48,0 ÷ 51,0
3	Mięso b/k kl. III	2,0	1,0 ÷ 3,0
4	Łój	16,0	14,0 ÷ 18,0
5	Kości	15,0	12,0 ÷ 18,0
6	Ogony	0,6	0,4 ÷ 0,8
7	Odpad techniczny	0,5	0,5
8	Strata rozbirowa	0,4	0,4
Razem		100,0	—

12. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich kl. II na mięso drobne w klasach

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	23,0	21,0 ÷ 25,0
2	Mięso drobne b/k kl. II	47,5	46,0 ÷ 49,0
3	Mięso drobne b/k kl. III	5,0	3,0 ÷ 7,0
4	Łój	3,0	1,5 ÷ 4,8
5	Kości	20,0	16,8 ÷ 24,0
6	Ogony	0,6	0,4 ÷ 0,8
7	Odpad techniczny	0,4	0,4
8	Strata rozbirowa	0,5	0,5
Razem		100,0	—

13. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich kl. III na mięso drobne w klasach

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso drobne b/k kl. I	26,0	24,0 ÷ 28,0
2	Mięso drobne b/k kl. II	23,0	21,0 ÷ 25,0
3	Mięso drobne b/k kl. III	22,5	21,0 ÷ 24,0

cd. tabeli

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
4	Łój	5,0	3,0 ÷ 7,0
5	Kości	22,0	18,0 ÷ 26,0
6	Ogony	0,5	0,4 ÷ 0,6
7	Odpad techniczny	0,4	0,4
8	Strata rozbirowa	0,6	0,6
Razem		100,0	—

14. Orientacyjne wskaźniki rozbioru tusz baranich na mięso z kością i goleni przeznaczone do gotowania na mięso do dalszej produkcji oraz łopatka i udziec z kością — rozbiór garmazeryjny surowca mrożonego z importu

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso z kością	52,0	51,0 ÷ 53,0
2	Goleń	7,8	7,4 ÷ 9,0
3	Łopatka i udziec z kością	38,5	38,0 ÷ 40,0
4	Mięso kl. III	0,6	0,3 ÷ 0,9
5	Strata rozbirowa	0,6	0,6
6	Strata rozmrożeniowa	0,5	0,3 ÷ 0,6
Razem		100,0	—

15. Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa baraniego b/k z udźca i łopatki, mięsa z kością i pozostałych elementów z rozbioru tuszek baranich mrożonych

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso b/k z udźca i łopatki	32,0	31,0 ÷ 33,8
2	Mięso kl. III	3,4	3,0 ÷ 3,8
3	Mięso z kością	57,2	56,1 ÷ 59,3
4	Kości surowe	6,3	6,0 ÷ 7,2
5	Strata rozbirowa	0,6	0,6
6	Strata rozmrożeniowa	0,5	0,3 ÷ 0,6
Razem		100,0	—

16. Orientacyjne wskaźniki uzysku mięsa gotowanego przeznaczonego do dalszej produkcji — otrzymanego z gotowania baraniny z kością

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso drobne gotowane	43,5	43,2 ÷ 43,0
2	Kości techniczne	20,3	20,6 ÷ 19,6
3	Tłuszcz kotłowy	2,2	2,4 ÷ 2,8
4	Strata na gotowaniu	34,0	33,8 ÷ 34,3
Razem		100,0	—

17. Orientacyjne wskaźniki wykrawania udźca i łopatki baraniej z kością na mięso w klasach do produkcji garmazeryjnej — (surowiec mrożony z importu)

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso drobne kl. I	41,3	41,0 ÷ 42,5
2	Mięso drobne kl. III	42,2	41,5 ÷ 43,0
3	Kości surowe	15,7	14,5 ÷ 16,7
4	Strata rozbirowa	0,3	0,3
5	Strata rozmrożeniowa	0,5	0,3 ÷ 0,6
Razem		100,0	—

18. Orientacyjne wskaźniki wykrawania łopatki i udźca baraniego z kością na mięso b/k do produkcji garmażeryjnej

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso drobne b/k z łopatki i z udźca	72,0	71,0 ÷ 73,0
2	Mięso kl. III	12,0	11,0 ÷ 13,0
3	Kości świeże	15,7	14,7 ÷ 16,7
4	Strata	0,3	0,3
Razem		100,0	—

19. Orientacyjne wskaźniki wykrawania mięsa b/k z łopatki z udźca baraniego na mięso w klasach do produkcji garmażeryjnej

Lp.	Wyszczególnienie	Wskaźnik średni, %	Granica odchyień, %
1	Mięso drobne kl. I	30,0	29,8 ÷ 31,0
2	Mięso drobne kl. II	70,0	69,0 ÷ 71,0
Razem		100,0	—