

500.

**ZARZĄDZENIE  
MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 7 kwietnia 1950 r.

w sprawie ustalenia rodzajów i gatunków oraz określenia składników wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych.

Na podstawie § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 24 marca 1950 r. w sprawie unormowania wyrobu i obrotu przetworami mięsnymi (Dz. U. R. P. Nr 12, poz. 120) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wytwarzanie i dopuszcza się do obrotu wędliny, wyroby wędliniarskie i konserwy mięsne, których rodzaje, gatunki i składniki ustalone są w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. W okresie jednego miesiąca od dnia ogłoszenia zarządzenia dozwolona jest sprzedaż wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych, wytworzonych według przepisów obowiązujących przed dniem wejścia w życie niniejszego zarządzenia.

§ 3. Wymieniona w załączniku do niniejszego zarządzenia klasyfikacja mięsa oznacza:

**1) Mięso wieprzowe:**

- I klasy — mięso chude w większych kawałkach, pochodzące ze wszystkich części tuszy, bez ścięgien, żył, tłuszczu i węzłów chłonnych;
- II „ — mięso chude, lekko przerośnięte tłuszczem, w drobniejszych kawałkach, ze wszystkich części tuszy, bez ścięgien, żył i węzłów chłonnych;
- III „ — drobne kawałki mięsa przerośnięte tłuszczem, bez ścięgien, grubszych żył, węzłów chłonnych i grubszych warstw miękkiego tłuszczu;
- IV „ — mięso żylaste bez tłuszczu i węzłów chłonnych.

**2) Mięso wołowe:**

- I klasy — mięso chude w większych kawałkach ze sztuk młodych pełnomięsnych bez tłuszczu, żył, ścięgien i węzłów chłonnych;
- II „ — mięso lekko przerośnięte tłuszczem w drobniejszych kawałkach ze sztuk młodych pełnomięsnych oraz mięso z innych sztuk bez grubszych żył, ścięgien, przylegającego tłuszczu i węzłów chłonnych;
- III „ — mięso żylaste bez tłuszczu i grubszych ścięgien.

3) Mięso różne bez bliższego określenia — wszelkie podroby i mięso pochodzące z uboju bydła, trzody chlewnej i cieląt, a nie zaliczone do żadnej z wymienionych w pkt. 1 i 2 klasy.

§ 4. Ilekroć w załączniku do niniejszego zarządzenia jest mowa o tłuszczu bez bliższego określenia rozumie się przez to tłuszcz wieprzowy twardy i miękki z rozbioru tuszy.

§ 5. Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

MINISTER HANDLU WEWNĘTRZNEGO T. Dietrich

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 kwietnia 1950 r. (poz. 500).

**Normy zużycia surowca, materiałów pomocniczych i wydajności gotowego produktu**

**1. WIEPRZOWINA KRAJANA**

(Konserwa sterylizowana)

**A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wieprzowe II kl.	70 kg
2. „ „ III kl.	29,5 „
3. Tłuszcz (smalec)	0,5 „

**Razem 100 kg**

Zalewa (przygotowana z 10 kg skór wieprz. lub 20 kg nówek) 20 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze**

**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	1,50 kg
2. Cebula	3,00 „
3. Selery	1,00 „
4. Pietruszka	1,00 „
5. Marchew	2,00 „
6. Pieprz	6,05 „
7. Ziele ang.	0,02 „
8. Listki bobkowe	0,005 „

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkii o wymiarach: 119/99 mm i 63/99 mm.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wieprzowe II i III kl. mielone na szarpaku i parzone w zalewie.

**D. Wydajność**

Przeciętna 98%.

Granice dopuszczalnych wahań 97—100%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 61%.**

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 67%.

## 29. KIELBASA CYTRYNOWA

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	45 kg
2. " " III kl.	45 "
3. " " IV kl.	5 "
4. " wołowe III kl.	5 "

Razem 100 kg

## B. Przyprawy i materiały pomocnicze

## I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Cukier	0,15 "
4. Pieprz naturalny	0,12 "
5. Gałka muszkatołowa	0,04 "

## II. Osłonka

Jelito sztuczne Nr 14—16 lub kątnica wołowa i pęcherze wieprzowe.

## C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe II kl. i wieprz. IV kl. kutrowane, reszta mięsa krajana w grube i długie kawałki.

## D. Wydajność

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 94—98%.

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 67%.

## 30. KIELBASA SERDELOWA

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe III kl.	40 kg
2. " wieprzowe IV kl.	25 "
3. " " III kl.	10 "
4. Tłuszcz	25 "

Razem 100 kg

## B. Przyprawy i materiały pomocnicze

## I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,00 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz	0,08 "
4. Kwiat muszkatołowy lub gałka	0,03 "

## II. Osłonka

Jelito cienkie wołowe o  $\varnothing$  40—50 mm.

## C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość surowca drobno mielona — kutrowana.

## D. Wydajność

Przeciętna 112%.

Granice dopuszczalnych wahań: 108—116%.

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 70%.

## 31. SERDELKI

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe III kl.	25 kg
2. " wieprzowe III kl.	65 "
3. Tłuszcz	10 "

Razem 100 kg

## B. Przyprawy i materiały pomocnicze

## I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Saletra	0,06 "
3. Pieprz	0,10 "
4. Gałka muszkatołowa	0,04 "

## II. Osłonka

Jelito wieprzowe i wołowe cienkie o  $\varnothing$  40—50 mm.

## C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe kutrowane, pozostałość drobno mielona.

## D. Wydajność

Przeciętna 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 102—107%.

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 64%.

## 32. MORTADELA

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe IV kl.	60 kg
2. " wołowe III kl.	25 "
3. Słonina bez skóry	10 "
4. Tłuszcz	5 "

Razem 100 kg

## B. Przyprawy i materiały pomocnicze

## I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Saletra	0,06 "
3. Pieprz	0,05 "
4. Gorczyca w ziarnkach	0,05 "
5. Gałka muszkatołowa	0,04 "
6. Cukier	0,20 "

## II. Osłonka

Kątnica wołowa duża, pęcherz, jelito sztuczne powyżej Nr 10.

## C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso i tłuszcz drobno mielone, kutrowane, słonina krajana w kostkę.

## D. Wydajność

Przeciętna 120%.

Granice dopuszczalnych wahań: 115—125%.

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 75%.

U w a g a: wołowina może być zastąpiona w całości lub w części — cielęcina.

## 33. PARÓWKI

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe III kl.	40 kg
2. " wieprzowe IV kl.	20 "
3. " " II kl.	20 "
4. Tłuszcz	20 "

Razem 100 kg

## B. Przyprawy i materiały pomocnicze

## I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,10 kg
2. Saletra	0,06 "
3. Pieprz	0,08 "
4. Gałka muszkatołowa	0,04 "
5. Cukier	0,20 "

## II. Osłonka

Jelito baranie o  $\varnothing$  16—20 mm.

## C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość kutrowana.

## D. Wydajność

Przeciętna 112%.

Granice dopuszczalnych wahań: 110—115%.

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 72%.

U w a g a: wołowina może być zastąpiona w całości lub części — cielęcina.

## 34. KIELBASA HERBACIANA

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe III kl.	10 kg
2. " wołowe I kl.	70 "
3. " " III kl.	10 "
4. Słonina bez skóry	10 "

Razem 100 kg

## B. Przyprawy i materiały pomocnicze

## I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,50 kg
2. Pieprz	0,05 "
3. Saletra	0,07 "
4. Czosnek	0,05 "
5. Majeranek	0,05 "
6. Gorczyca (w ziarnkach)	0,05 "

## II. Osłonka

Jelito sztuczne Nr 6.

## C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe I kl., mięso wieprzowe III kl. i słonina — krajane, mięso wołowe III kl. kutrowane.

## D. Wydajność

Przeciętna 100%.

Granice dopuszczalnych wahań: 98—102%.

## E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 68%.

## 35. KIELBASA BIAŁA SUROWA

## A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	20 kg
2. " " III kl.	70 "
3. " wołowe III kl.	10 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Pieprz	0,10 „
3. Majeranek	0,10 „
4. Czosnek	0,07 „

**II. Osłonka**

Jelito wieprzowe cienkie o Ø do 40 mm.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Wołowina kutowana, reszta mięsa grubomielona.

**D. Wydajność**

Przeciętna — 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 103—108%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 66%.****36. KIELBASA KRWISTA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Krew	25%
2. Mięso różne	25%
3. Skórki wieprzowe	10%
4. Podgardle ze skórą	30%
5. Bułka tarta	10%

Razem 100%

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Pieprz	0,10 „
3. Majeranek	0,10 „
4. Ziele angielskie	0,03 „

**II. Osłonka**

Jelito wołowe cienkie.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Podgardle krajane w kostkę, reszta składników drobno mielona.

**D. Wydajność**

Przeciętna 90%.

Granice dopuszczalnych wahań: 88—93%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 60%.****37. KIELBASKI KRWISTE**

Jak dla kielbasy krwistej z tą różnicą, że produkt gotowy wiązany zostaje co 8—10 cm.

**38. KISZKA PASZTETOWA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wieprzowe II kl. lub cielęcina	15 kg
2. „ „ III kl.	15 „
3. „ różne (wątroba wieprzowa lub cielęca)	25 „
4. Tłuszcz	40 „
5. Słonina bez skóry	5 „

Razem 100 kg

**B. Przyprawy, materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,00 kg
2. Cebula	2,50 „
3. Majeranek	0,02 „
4. Pieprz	0,08 „

**II. Osłonka**

Jelito grube wieprzowe (krzyżówka).

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Całość kutowana za wyjątkiem słoniny krajanej w kostkę.

**D. Wydajność**

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 93—100%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 46%.****39. KISZKA PASZTETOWA (z mianą)****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (wątroba wieprzowa lub cielęca)	25 kg
2. Mięso wieprz. III kl.	20 „
3. Tłuszcz	40 „
4. Słonina bez skóry	5 „
5. Kasza mianna	10 „

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,00 kg
-----------------	---------

2. Cebula 2,50 kg

3. Majeranek 0,02 „

4. Pieprz 0,08 „

**II. Osłonka**

Jelito grube wieprzowe (krzyżówka).

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Całość kutowana za wyjątkiem słoniny krajanej w kostkę.

**D. Wydajność**

Przeciętna 104%.

Granice dopuszczalnych wahań: 100—108%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.****40. KISZKA WĄTROBIANA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (wątroba)	30 kg
2. „ „	40 „
3. Tłuszcz (dopuszczalna otoczka)	30 „

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Pieprz	0,05 „
3. Majeranek	0,10 „
4. Cebula	2,00 „

**II. Osłonka**

Jelito grube wieprzowe.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Całość kutowana.

**D. Wydajność**

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 94—100%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 57%.****41. KISZKA PODGARDLANA — bulezana****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne	50 kg
2. Tłuszcz (dopuszczalna otoczka)	20 „
3. Skwarki	10 „
4. Bułka pszenna (tarta)	20 „

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Cebula	2,00 „
3. Majeranek	0,08 „
4. Pieprz	0,05 „

**II. Osłonka**

Jelito grube wieprzowe.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Całość drobno-mielona, niekutowana.

**D. Wydajność**

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 94—100%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 50%.****42. KISZKA KASZANA — gryczana****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (płuca, skóra itp.)	40 kg
2. Kasza gryczana (tatarczana)	25 „
3. Tłuszcz (otokowy-topiony)	10 „
4. Krew	25 „

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Pieprz	0,10 „
3. Majeranek	0,20 „
4. Cebula	3,00 „

**II. Osłonka**

Jelito wieprzowe grube.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Całość rozdrobniona prócz kaszy w normalnej postaci.

**D. Wydajność**

Przeciętna 135%.

Granice dopuszczalnych wahań: 130—140%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 70%.**

## 2. WIEPRZOWINA WE WŁASNYM SOSIE (Konserwa sterylizowana)

### A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	30	kg
2. " " III kl.	51,80	"
3. " różne (mięso z głów wieprzowych)	10	"
4. Skórki wieprzowe	8	"
5. Tłuszcz (smalec)	0,20	"

Razem 100 kg

### B. Przyprawy i materiały pomocnicze

#### I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Pieprz	0,10	"
3. Majeranek	0,02	"
4. Listki bobkowe	0,005	"
5. Cebula	1,00	"

#### II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach: 63/99 mm i 119/99 mm.

### C. Postać składników

Mięso wieprzowe II i III kl. mielone na szarpaku, mięso z głów wieprzowych, mielone przez siatkę 8—10 mm, skórki parzone i mielone przez siatkę 3—5 mm, cebula podsmażana na smalcu.

### D. Wydajność

Przeciętna 99%.

Granice dopuszczalnych wahań: 98—100%.

### E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.

## 3. GULASZ WOŁOWY PODSMAŻANY (Konserwa sterylizowana)

### A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe I i II kl.	40	kg
2. " " III kl.	54	"
3. Tłuszcz (smalec)	6	"

Razem 100 kg

Zalewa (przygotowana z 10 kg kości) 15 kg

### B. Przyprawy i materiały pomocnicze

#### I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Papryka	0,10	"
3. Pieprz	0,10	"
4. Ziele ang.	0,03	"
5. Listki bobkowe	0,005	"
6. Cebula	4,00	"
7. Żelatyna mielona	0,70	"

#### II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach 76/99 mm.

### C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe mielone na szarpaku i podsmażane na smalcu.

### D. Wydajność

Przeciętna 93%.

Granice dopuszczalnych wahań: 92—95%.

### E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 68%.

## 4. WOŁOWINA WE WŁASNYM SOSIE (Konserwa sterylizowana)

### A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe I i II kl.	38	kg
2. " " III kl.	50	"
3. Łój wołowy (topiony)	2	"
4. Mięso różne (z głów wołowych)	2	"
5. Skórki wieprzowe	8	"

Razem 100 kg

Uwaga — skórki wieprzowe można zastąpić w 50% mięsem z nóg wołowych lub wieprzowych, miękkimi ścięgnami wołowymi i uszami wieprzowymi bez chrząstek.

### B. Przyprawy i materiały pomocnicze

#### I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Pieprz	0,10	"
3. Papryka	0,05	"
4. Majeranek	0,02	"
5. Imbir	0,005	"
6. Listki bobkowe	0,005	"
7. Cebula	1,00	"

#### II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach: 119/99 mm i 63/99 mm.

### C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso różne — drobno mielone. Mięso wołowe surowe mielone na szarpaku, skórki parzone i mielone, cebula podsmażana na łożu.

### D. Wydajność

Przeciętna 99%

Granice dopuszczalnych wahań: 98—100%.

### E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 73%.

## 5. PASZTET LUKSUSOWY (Konserwa sterylizowana)

### A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso różne (wątroba cielęca lub wieprzowa)	30	kg
2. Tłuszcz	50	"
3. Mięso cielęce	20	"

Razem 100 kg

Uwaga — mięso cielęce może być zastąpione w połowie mięsem wołowym I kl. (bukat) i w połowie mięsem wieprzowym II kl.

### B. Przyprawy i materiały pomocnicze

#### I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,40	kg
2. Pieprz	0,15	"
3. Ziele ang.	0,02	"
4. Gałka muszkatołowa	0,03	"
5. Przyprawa typu Maggi	0,10	"
6. Cebula	1,00	"
7. Goździki	0,01	"
8. Listek bobkowy	0,005	"

#### II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach: 26/99 mm.

### C. Postać mięsa i tłuszczu

Surowce parzone, mielone i kutrowane.

### D. Wydajność

Przeciętna 92%

Granice dopuszczalnych wahań: 90—95%.

### E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.

## 6. PASZTET

(Konserwa sterylizowana)

### A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięsa różne (w tym wątroba wieprzowa 25 kg)	65	kg
2. Tłuszcz (otoczka wieprzowa)	35	"

Razem 100 kg

### B. Przyprawy i materiały pomocnicze

#### I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,40	kg
2. Pieprz	0,10	"
3. Ziele ang.	0,03	"
4. Cebula	2,00	"

#### II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach: 119/99 mm i 63/99 mm.

### C. Postać składników

Mięsa różne i tłuszcz parzone, mielone i kutrowane, cebula podsmażana na tłuszczu.

### D. Wydajność

Przeciętna 95%.

Granice dopuszczalnych wahań: 90—100%.

### E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.

## 7. SALCESON CZARNY

(Konserwa sterylizowana)

### A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Podgardle nieskórowane, peklowane	40	kg
2. Mięsa różne (podroby wieprzowe)	20	"
3. Skórki wieprzowe	10	"
4. Krew	30	"

Razem 100 kg

### B. Przyprawy i materiały pomocnicze

#### I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Pieprz	0,05	"
3. Ziele ang.	0,03	"
4. Papryka	0,10	"
5. Czosnek	0,05	"
6. Majeranek	0,05	"

#### II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach 63/99 mm.

### C. Postać mięsa i tłuszczu

Podgardle parzone i krajane w kostkę, mięsa różne i skórki parzone i mielone. Krew surowa.

### D. Wydajność

Przeciętna 87%.

Granice dopuszczalnych wahań: 85—90%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 51%.

### 8. BOCZEK WIEPRZOWY (Konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**  
Boczek wieprzowy peklowany 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**
- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1. Pieprz           | 0,05 kg |
| 2. Ziele ang.       | 0,02 "  |
| 3. Listki bobkowe   | 0,005 " |
| 4. Majeranek        | 0,01 "  |
| 5. Żelatyna mielona | 0,50 "  |
- II. Opakowanie bezpośrednie** — puszki o wymiarach 119/99 mm.
- C. Postać składników**  
Boczek lekko wędzony, z przypraw wygotowany wywar, w którym rozpuszczona żelatyna, służy jako zalewa.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 98%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 97—99%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 37%.**

### 9. TŁUSZCZ WIEPRZOWY (Konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**
- |                     |       |
|---------------------|-------|
| 1. Tłuszcz          | 75 kg |
| 2. Sadło wieprzowe  | 20 "  |
| 3. Skórki wieprzowe | 5 "   |
- Razem 100 kg**
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 1,00 kg |
| 2. Cebula       | 1,00 "  |
- II. Opakowanie bezpośrednie** — puszki o wymiarach 119/99 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu**  
Tłuszcz i sadło grubo mielone, skórki wieprzowe parzone i mielone drobno, cebula podsmażana na tłuszczu.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 100%.  
Granice dopuszczalnych wahań 99—100%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 20%.**

### 10. KARCZEK

(Konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**  
Karczek wieprzowy bez kości, peklowany 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**  
Żelatyna mielona 1,20 kg
- II. Opakowanie bezpośrednie** — puszki o wymiarach 119/99 mm.
- C. Postać surowca**  
Karczek peklowany, lekko wędzony, żelatyna wsypa na na sucho.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 93%.  
Granice dopuszczalnych wahań 92—95%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 58%.**

### 11. SZYNKA

(Konserwa pasteuryzowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**  
Szynka peklowana i wędzona bez kości 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**  
Żelatyna w proszku 0,60 kg
- II. Opakowanie bezpośrednie** — puszki kształtu mandolinowego, różnych wymiarów.
- C. Postać surowca**  
Szynka w całości, przykrajana w zależności do wielkości puszki. Szynka peklowana systemem doarteryjnym, żelatyna sypana na sucho.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 98%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 97—99%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 69%.**

### 12. KIELBASA MOSKIEWSKA SUCHA-SUROWA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**
- |                       |       |
|-----------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe I kl. | 60 kg |
| 2. " wieprzowe II kl. | 10 "  |
| 3. Słonina bez skóry  | 30 "  |
- Razem 100 kg**
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**
- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1. Sól kuchenna     | 3,00 kg |
| 2. Pieprz           | 0,20 "  |
| 3. Saletra          | 0,10 "  |
| 4. Cukier           | 0,20 "  |
| 5. Gałka muszkatowa | 0,03 "  |
- II. Osłonka**  
Jelito wołowe środkowe lub cienkie szersze.
- C. Postać mięsa i tłuszczu**  
Mięso wołowe i wieprzowe drobno mielone, słonina krajana w kostkę.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 63%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 60—65%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 33%.**

### 13. S A L A M I

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**
- |                       |       |
|-----------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe I kl. | 30 kg |
| 2. " wieprzowe I kl.  | 40 "  |
| 3. Tłuszcz            | 30 "  |
- Razem 100 kg**
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 3,00 kg |
| 2. Pieprz       | 0,15 "  |
| 3. Saletra      | 0,07 "  |
| 4. Cukier       | 0,20 "  |
| 5. Kardamon     | 0,04 "  |
- II. Osłonka**  
Jelito wołowe środkowe lub grube wieprzowe (krzyżówki).
- C. Postać mięsa i tłuszczu**  
Całość mielona przez siatkę 3 mm.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 67%.  
Granice dopuszczalnych wahań 65—70%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 37%.**

### 14. KIELBASA KRAKOWSKA — SUCHA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**
- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe III kl. | 10 kg |
| 2. " wieprz. II kl.     | 65 "  |
| 3. Tłuszcz              | 25 "  |
- Razem 100 kg**
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,50 kg |
| 2. Saletra      | 0,10 "  |
| 3. Pieprz       | 0,15 "  |
| 4. Czosnek      | 0,05 "  |
| 5. Kardamon     | 0,02 "  |
- II. Osłonka**  
Jelito wołowe środkowe o  $\varnothing$  50—55 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu**  
Mięso wołowe kutrowane, reszta krajana w kawałki.
- D. Wydajność**  
Przeciętna 65%.  
Granice dopuszczalnych wahań: nie wyżej 70%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 31%.**  
U w a g a: Przy wydajności nie wyżej 85% otrzymuje się kielbasę półsuchą, przy zawartości wody w gotowym produkcie do 54%.

### 15. KIELBASA POLSKA (SUROWA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**
- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe II kl. | 40 kg |
| 2. " " III kl.            | 60 "  |
- Razem 100 kg**
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze**
- I. Przyprawy**
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,80 kg |
| 2. Saletra      | 0,07 "  |

- |              |         |
|--------------|---------|
| 3. Pieprz    | 0,15 kg |
| 4. Cukier    | 0,20 "  |
| 5. Majeranek | 0,05 "  |
- II. Osłonka  
Jelito cienkie wieprzowe o  $\varnothing$  ca 40 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu  
Całość mięsa krajana.
- D. Wydajność  
Przeciętna 88%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 86—90%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 63%.

## 16. SERWELATKA MIĘKKA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                        |       |
|------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe II kl. | 40 kg |
| 2. " wieprz. II kl.    | 20 "  |
| 3. " " III kl.         | 25 "  |
| 4. Tłuszcz             | 15 "  |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,60 kg |
| 2. Saletra      | 0,07 "  |
| 3. Pieprz       | 0,10 "  |
| 4. Papryka      | 0,10 "  |
| 5. Cukier       | 0,25 "  |
- II. Osłonka  
Jelito wołowe środkowe lub przelyk.
- C. Postać mięsa i tłuszczu  
Całość mielona przez siatkę 5 mm.
- D. Wydajność  
Przeciętna 87%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 85—90%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 57%.

## 17. METKA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                        |       |
|------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe II kl. | 40 kg |
| 2. " wieprzowe III kl. | 60 "  |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,60 kg |
| 2. Saletra      | 0,10 "  |
| 3. Pieprz       | 0,10 "  |
| 4. Papryka      | 0,10 "  |
| 5. Cukier       | 0,20 "  |
- II. Osłonka
- |  |
|--|
| 1. Jelito wołowe cienkie o $\varnothing$ 45—60 mm. |
| 2. Jelito sztuczne celofanowe Nr 6.                |
- C. Postać mięsa  
Całość kutrowana.
- D. Wydajność  
Przeciętna 94%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 92—96%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 64%.

## 18. KIELBASA ŻYWIECKA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe III kl. | 10 kg |
| 2. " wieprz. IV kl.     | 10 "  |
| 3. " " III kl.          | 15 "  |
| 4. " " II kl.           | 20 "  |
| 5. " " I kl.            | 20 "  |
| 6. Tłuszcz              | 25 "  |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,40 kg |
| 2. Saletra      | 0,10 "  |
| 3. Pieprz       | 0,10 "  |
| 4. Czosnek      | 0,03 "  |
| 5. Cukier       | 0,10 "  |
- II. Osłonka  
Jelito wołowe środkowe.
- C. Postać mięsa i tłuszczu  
Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. mielone i kutrowane, reszta krajana w kawałki.
- D. Wydajność  
Przeciętna 82%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 50%.

## 19. KIELBASA PIWNA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe III kl. | 20 kg |
| 2. " wieprz. IV kl.     | 10 "  |
| 3. " " II kl.           | 20 "  |
| 4. " " III kl.          | 20 "  |
| 5. Tłuszcz              | 30 "  |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,40 kg |
| 2. Saletra      | 0,07 "  |
| 3. Cukier       | 0,20 "  |
| 4. Pieprz       | 0,10 "  |
| 5. Papryka      | 0,08 "  |
| 6. Gorczyca     | 0,05 "  |
- II. Osłonka  
Pęcherze wieprzowe szyte lub cielece.
- C. Postać mięsa i tłuszczu  
Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. mielone przez siatkę 3 mm, zmieszane z całością i przemielone przez siatkę 8 mm.
- D. Wydajność  
Przeciętna 80%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 78 — 82%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.

## 20. KIELBASA JAŁOWCOWA — SUCHA PIECZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe IV kl. | 10 kg |
| 2. " " II kl.             | 20 "  |
| 3. " " III kl.            | 50 "  |
| 4. " wołowe III kl.       | 10 "  |
| 5. Tłuszcz                | 10 "  |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,50 kg |
| 2. Pieprz       | 0,15 "  |
| 3. Saletra      | 0,06 "  |
| 4. Jałowiec     | 0,06 "  |
| 5. Cukier       | 0,20 "  |
- II. Osłonka  
Jelito wołowe cienkie o  $\varnothing$  40—50 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu  
Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. mielone drobno, mięso wieprzowe II kl. i III kl. mielone na szarpaku, tłuszcz grubo mielony.
- D. Wydajność  
Przeciętna 70%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 68 — 72%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 45%.

## 21. KABANOSY PÓLTRWAŁE - PIECZONE

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe II kl. | 60 kg |
| 2. " " III kl.            | 40 "  |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- |                       |         |
|-----------------------|---------|
| 1. Sól kuchenna       | 2,20 kg |
| 2. Saletra            | 0,06 "  |
| 3. Pieprz             | 0,15 "  |
| 4. Kminek             | 0,05 "  |
| 5. Cukier             | 0,20 "  |
| 6. Gałka muszkatołowa | 0,03 "  |
- II. Osłonka  
Jelito baranie.
- C. Postać mięsa i tłuszczu  
Mielone.
- D. Wydajność  
Przeciętna 80%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 78 — 82%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 61%.

## 22. KIELBASKI MYSLIWSKIE PIECZONE - SUCHE

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- |                            |       |
|----------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe III kl. | 50 kg |
| 2. " wołowe II kl.         | 20 "  |
| 3. " wieprzowe II kl.      | 20 "  |
| 4. Słonina bez skóry       | 10 "  |
- Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,50 kg
2. Saletra	0,05 "
3. Pieprz	0,15 "
4. Cukier	0,20 "
5. Jałowiec	0,10 "

**II. Osłonka**

Najcieńsze jelito wieprzowe lub szersze baranie  
o Ø 24—26 mm.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Stonina krajana w kostkę, reszta mielona.

**D. Wydajność**

Przeciętna 67%.

Granice dopuszczalnych wahań: 65 — 70%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.****23. KIELBASA PODLASKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	10 kg
2. " wieprz. II kl.	35 "
3. " " III kl.	45 "
4. " " IV kl.	10 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Saletra	0,07 "
3. Pieprz	0,10 "
4. Czosnek	0,04 "
5. Cukier	0,20 "

**II. Osłonka**

Jelito sztuczne Nr 6.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. kutrowane, reszta krajana.

**D. Wydajność**

Przeciętna 82%.

Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 60%.****24. KIELBASA LITEWSKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	30 kg
2. " wieprz. III kl.	40 "
3. " różne (mięso z głów, serce itp.)	30 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz	0,08 "
4. Papryka	0,08 "
5. Ziele angielskie	0,03 "
6. Czosnek	0,05 "

**II. Osłonka**

Jelito wieprzowe cienkie.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wołowe III kl. kutrowane, mięso wieprzowe III kl. grubo mielone, mięso różne drobno mielone.

**D. Wydajność**

Przeciętna 82%.

Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 62%.****25. KIELBASA ZWYCZAJNA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	25 kg
2. " wieprz. III kl.	65 "
3. " różne	5 "
4. Tłuszcz	5 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,10 "
4. Majeranek	0,05 "
5. Czosnek	0,10 "

**II. Osłonka**

Jelito wieprzowe.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wołowe i mięsa różne kutrowane, mięso wieprzowe i tłuszcz grubo mielone.

**D. Wydajność**

Przeciętna 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 103 — 107%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 65%.****26. KIELBASA KARCZEWSKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe I kl.	10 kg
2. " " III kl.	40 "
3. " wieprz. III kl.	40 "
4. Tłuszcz	10 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,10 "
4. Majeranek	0,05 "
5. Czosnek	0,10 "

**II. Osłonka**

Jelito wieprzowe cienkie.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wołowe III kl. mielone i kutrowane, reszta składników grubo mielona.

**D. Wydajność**

Przeciętna 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 102—108%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 65%.****27. KIELBASA KRAKOWSKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl. (bukat)	10 kg
2. " wieprz. IV kl.	10 "
3. " " III kl.	35 "
4. " " II kl.	45 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,12 "
4. Czosnek	0,05 "
5. Kardamon	0,02 "

**II. Osłonka**

Jelito wołowe środkowe, wzgl. jelito sztuczne Nr Nr 8—10—12.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wołowe II kl. i mięso wieprzowe IV kl. kutrowane, reszta mięsa w kawałkach.

**D. Wydajność**

Przeciętna 98%.

Granice dopuszczalnych wahań: 96—100%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 68%.****28. KIELBASA LISIECKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	25 kg
2. " wieprz. II kl.	25 "
3. " " III kl.	50 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,12 "
4. Czosnek	0,05 "
5. Kardamon	0,02 "

**II. Osłonka**

Jelito naturalne wołowe, środkowe, wzgl. jelito sztuczne Nr Nr 8—10.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Mięso wołowe mielone i kutrowane, mięso wieprzowe grubo mielone.

**D. Wydajność**

Przeciętna 98%.

Granice dopuszczalnych wahań: 96—100%.

**43. KISZKA KASZANA — jęczmienna****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (płuca, skóra itp.)	45 kg
2. Krew	25 "
3. Kasza jęczmienna	20 "
4. Tłuszcz topiony (dopuszczalna otoczka)	10 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,20 "
4. Cebula	3,00 "

**II. Osłonka**

Jelito grube wieprzowe.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Całość rozdrobniona prócz kaszy w normalnej postaci.

**D. Wydajność**

Przeciętna 130%.

Granice dopuszczalnych wahań: 125—135%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 69%.****44. SALCESON WŁOSKI****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (z głów wieprzowych peklowanych)	60 kg
2. Golonka pekiowana bez kości	25 "
3. Skórki	15 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	1,60 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Czosnek	0,05 "
lub cebula	1,00 "
4. Kminek	0,10 "

**II. Osłonka**

Zołądek wieprzowy.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Głowy wieprzowe i golonka gotowane, krajane w paski, skórki drobno mielone.

**D. Wydajność**

Przeciętna 95%.

Granice dopuszczalnych wahań: 90—100%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 73%.****45. SALCESON CZARNY****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Krew	25 kg
2. Mięso różne	20 "
3. Podgardla wieprz. nieskórowane	40 "
4. Kasza manna	5 "
5. Skórki wieprzowe	10 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,60 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,05 "
4. Czosnek	0,08 "
5. Saletra	0,05 "

**II. Osłonka**

Jelito grube wieprzowe (kątniczka), pęcherz wieprzowy lub kątnica wołowa mała.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Wszystkie składniki gotowane i krajane w kostkę za wyjątkiem skórek, które są mielone i krwi w stanie surowym.

**D. Wydajność**

Przeciętna 88%.

Granice dopuszczalnych wahań: 85—92%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.****46. SALCESON OZORKOWY****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (ozory wieprzowe peklowane)	30 kg
2. Mięso różne (podroby)	10 "
3. Tłuszcz	30 "

4. Skórki wieprzowe	15 kg
5. Krew	15 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,00 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,08 "
4. Czosnek	0,05 "
lub cebula	1,00 "

**II. Osłonka**

Pęcherz lub jelito wieprzowe grube (kątnica) lub kątnica wołowa mała.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Ozory w całości lub krajane w kostkę, tłuszcz parzony krajany w kostkę, skórki i podroby parzone i mielone, krew surowa.

**D. Wydajność**

Przeciętna 80%.

Granice dopuszczalnych wahań: 77 — 83%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 51%.****47. SALCESON BRUNSZWICKI****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (wątroba)	15 kg
2. " " (maski wieprz.)	60 "
3. " "	10 "
4. Tłuszcz	10 "
5. Skórki wieprzowe	5 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,50 kg
2. Pieprz	0,15 "
3. Saletra	0,05 "
4. Cebula	3,00 "
5. Majeranek	0,10 "

**II. Osłonka**

Pęcherz lub jelito wieprzowe grube (kątnica), lub kątnica wołowa mała.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Wątroba mielona na surowo, maski i tłuszcz parzone i krajane w kostkę, skórki i mięso różne mielone.

**D. Wydajność**

Przeciętna 80%.

Granice dopuszczalnych wahań: 75 — 85%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 62%.****48. ROLADA OZORKOWA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Ozorki wieprzowe peklowane i oskórowane	70 kg
2. Podgardle lub słonina	20 "
3. Skórki	10 "

Razem 100 kg

**B. Przyprawy i materiały pomocnicze****I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	1,80 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Imbir	0,02 "
4. Gałka muszkatołowa	0,03 "

**II. Osłonka**

Pęcherz wołowy.

**C. Postać mięsa i tłuszczu**

Ozorki w całości gotowane, skórki parzone mielone, podgardle lub słonina parzone w połowie krajane w kostkę, w połowie w cienkich plasterkach, skórki parzone i drobno mielone.

**D. Wydajność**

Przeciętna 85%.

Granice dopuszczalnych wahań: 83 — 87%.

**E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 57%.****49. SZYNKA WĘDZONA Z KOŚCIĄ (WESTFALSKA)****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

Szynka z kością peklowana 100 kg

**B. Wydajność**

Przeciętna 77%.

Granice dopuszczalnych wahań: 74 — 79%.

**C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 53%.**



### 50. SZYNKA WĘDZONA Z KOŚCIĄ — TYLNA (ŚWIĄTECZNA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Szynka z kością peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 60%.

### 51. SZYNKA WĘDZONA TYLNA BEZ KOŚCI SUROWA, SZNUROWANA (ŚWIĄTECZNA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Szynka bez kości, peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 60%.

### 52. SZYNKA WĘDZONA PRZEDNIA BEZ KOŚCI SUROWA, SZNUROWANA (ŚWIĄTECZNA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Szynka bez kości peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 60%.

### 53. POŁĘDWICA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Połędwica peklowana 100 kg
- B. Osłonka  
Kątnica wołowa, jelito celofanowe wzgl. inne sztuczne. Dopuszczalna połędwica wędzona bez osłonek.
- C. Wydajność  
Przeciętna 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- D. Zawartość wody w gotowym produkcie do 66%.

### 54. BALERON SUROWY - WĘDZONY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Karczek peklowany 100 kg
- B. Osłonka  
Kątnica, pęcherz wieprzowy lub wołowy.
- C. Wydajność  
Przeciętna 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- D. Zawartość wody w gotowym produkcie do 60%.

### 55. KARCZEK WĘDZONY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Karczek peklowany 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 88%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 86 — 90%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie do 58%.

### 56. BOCZEK WĘDZONY BEZ KOŚCI

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Boczek peklowany bez kości 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.

### 57. SŁONINA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Słonina peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 92%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 90 — 95%.

### 58. GOLONKA WIEPRZOWA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Golonka peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 88%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 86 — 90%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 58%.

### 59. ZEBERKA WĘDZONE

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Zeberka peklowane 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 87%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 85 — 90%.

### 60. BEKON WĘDZONY — DZIELONY

- A. Surowiec — bekon peklowany (bez boczków) 100 kg
- B. Postać mięsa — bekon dzielony na części i wędzony.
- C. Wydajność  
Przeciętna — 90%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.

### 61. SZYNKA PRZEDNIA BEZ KOŚCI GOTOWANA (w formie lub sznurowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Szynka bez kości, peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 83%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 56%.

### 62. SZYNKA TYLNA BEZ KOŚCI GOTOWANA (w formie lub sznurowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Szynka bez kości, peklowana 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 83%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 56%.

### 63. BALERON GOTOWANY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Karczek peklowany 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 84%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 82 — 86%.
- C. Osłonka  
Kątnica wołowa, pęcherz wieprzowy, wołowy.
- D. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.

### 64. BOCZEK GOTOWANY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)  
Boczek peklowany bez kości 100 kg
- B. Wydajność  
Przeciętna 82%.  
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.