

## ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 15 grudnia 1960 r.

**w sprawie norm ubytków naturalnych podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego, ośrodków i podrobów zwierząt rzeźnych, lojów surowych oraz podczas przechowywania wędlin i wyrobów wędliniarskich w zakładach mięsnych podporządkowanych Centrali Przemysłu Mięsnego.**

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 244) oraz § 1 ust. 1 zarządzenia Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 29 listopada 1955 r. w sprawie przekazania uprawnień do ustalania norm ubytków naturalnych oraz trybu opracowania, stosowania i kontroli tych norm (Monitor Polski Nr 127, poz. 1630) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przy studzeniu, chłodzeniu i przechowywaniu mięsa wieprzowego w półtuszach luzem, mięsa wołowego w półtuszach i ćwierćtuszach luzem, mięsa cielęcego i baraniego w tuszach luzem, ośrodków rozwieszonych luzem, pochodzą-

cych ze zwierząt rzeźnych, podrobów zwierząt rzeźnych, lojów surowych oraz przy przechowywaniu wędlin i wyrobów wędliniarskich w zakładach mięsnych, podporządkowanych Centrali Przemysłu Mięsnego, należy stosować normy ubytków naturalnych oraz zasady określone w załącznikach nr 1, nr 2, nr 3 i nr 4 do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Dyrektor Centrali Przemysłu Mięsnego wprowadzi system ewidencji faktycznych ubytków naturalnych w zakładach mięsnych, podporządkowanych Centrali Przemysłu Mięsnego, w celu umożliwienia kontroli wykonania norm, o których mowa w § 1.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.  
Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załączniki do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 15 grudnia 1960 r. (poz. 29).

**Załącznik nr 1.**

**NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIEŁĘCEGO, BARANIEGO ORAZ OŚRODKÓW WIEPRZOWYCH, BYDLĘCYCH, CIEŁĘCYCH, BARANICH I KOŃSKICH PODCZAS STUDZENIA, CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA**

**I. Wstęp.**

**1. Przedmiot normy.**

Przedmiotem normy są ubytki naturalne mięsa wieprzowego w półtuszach luzem, wołowego w półtuszach i ćwierćtuszach luzem, cielęcego i baraniego w tuszach luzem oraz ośrodków wieprzowych, bydłęcych, cielęcych, baranich i końskich, rozwieszonych luzem, podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania w zakładach przemysłu mięsnego.

**2. Zakres normy.**

Wskaźniki ubytków naturalnych ustalone w normach obowiązują wszystkie zakłady mięsne, podległe Centrali Przemysłu Mięsnego.

**3. Określenie.**

- 1) Ubytek naturalny mięsa i ośrodków zwierząt rzeźnych jest to ilość odparowanej wody z produktu podczas jego studzenia, chłodzenia i przechowywania.
- 2) Wielkość ubytków naturalnych ustala się w procentach w stosunku do wagi produktu ciepłego, tj. w stosunku do ciężaru produktu (tusze, półtusze, ćwierćtusze i ośrodki), stwierdzonego w hali uboju.
- 3) Wskaźniki ubytków naturalnych stanowią liczby maksymalne i są stosowane do wyliczenia średnioważonego ubytku w ustalonym okresie rozliczeniowym.

**4. Normy związane.**

- a) PN-60/A-82001 — Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach.
- b) RN-MPM i MI. Mięś. 155/54 — Podroby wieprzowe.
- c) RN-MPM i MI. Mięś. 154/54 — Podroby bydłące.
- d) RN-MPM i MI. Mięś. 156/54 — Podroby cielęce.
- e) RN-MPM i MI. Mięś. 157/54 — Podroby baranie.
- f) RN-56-MPSiS. Mięś. 281 — Technika uboju zwierząt rzeźnych.

**II. Warunki techniczne.**

**1. Wymagania ogólne.**

- 1) Ustalone w niniejszych normach wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach oraz do ośrodków, otrzymanych z uboju zwierząt rzeźnych, poddanych wstępnym procesom technologicznym (obióbce), zgodnie z obowiązującą normą RN-56-MPSiS. Mięś. 281 — Technika uboju zwierząt rzeźnych. Jakość mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach powinna odpowiadać wymaganiom normy PN 60/A-82001 — Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach, a jakość ośrodków zwierząt rzeźnych powinna odpowiadać wymaganiom norm podanych we „Wstępie” w ust. 4 pod lit.: b), c), d) i e).
- 2) Wielkość wskaźników ubytków naturalnych zależy od rodzaju i klasy mięsa, rodzaju ośrodka oraz od sposobu schładzania i warunków magazynowania.
- 3) Ustalone wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa i ośrodków, przechowywanych w magazynach chłodzonych w okresie letnim i zimowym, jak również w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.
- 4) W przypadku przechowywania mięsa lub ośrodków w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim powstałe ubytki mogą być wyższe od wskaźników przyjętych dla okresu zimowego o 0,20%.

**2. Wymagania szczegółowe.**

- 1) Wskaźniki ubytków naturalnych mięsa odnoszą się do mięsa w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach, wobec którego zastosowano dwu- lub trzystopniowy system schładzania przy założeniu, że po 24 godzinach od uboju temperatura wewnątrz głębszych partii mięśni nie będzie wyższa od + 8°C.
- 2) Wskaźniki ubytków naturalnych dla poszczególnych rodzajów i klas mięsa podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 1.

**Tabela nr 1.**

Rodzaj i klasa mięsa	Sposób przechowywania	% ubytków			
		po 6 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach	po 72 godzinach
wieprzowina kl. I wieprzowina kl. II wieprzowina kl. III	półtusze luzem	0,80 0,90 1,00	1,50 1,70 1,85	1,90 2,15 2,30	2,10 2,45 2,60
wołowina kl. I wołowina kl. II wołowina kl. III	półtusze i ćwierćtusze luzem	0,90 1,00 1,10	1,75 1,90 2,00	2,15 2,30 2,40	2,45 2,60 2,70
cielęcina kl. I cielęcina kl. II cielęcina kl. III	tusze luzem	1,20 1,40 1,50	2,00 2,20 2,45	2,50 2,75 3,00	2,80 3,10 3,30
baranina kl. I baranina kl. II	tusze luzem	1,20 1,40	1,70 2,00	2,10 2,50	2,40 2,80

3) Wskaźniki ubytków naturalnych podczas przechowywania ośrodków zwierząt rzeźnych w magazynach chłodzonych

w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 2.

Tabela nr 2.

Rodzaj ośrodków	Sposób przechowywania	% ubytku			
		po 6 godzinach	po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach
ośrodki wieprzowe	rozwieszane luzem	1,15	2,05	2,65	3,20
ośrodki bydłowe		1,15	1,90	2,50	3,10
ośrodki cielęce		1,20	2,20	2,75	3,30
ośrodki baranie		1,20	2,20	2,75	3,30
ośrodki końskie		1,15	1,90	2,50	3,10

4) Dla okresów przechowywania mięsa ponad 72 godziny i ośrodków zwierząt rzeźnych ponad 48 godzin norm ubytków naturalnych nie ustala się.

### III. Przepisy końcowe.

1. W przypadkach nie objętych niniejszymi normami powstałe ubytki naturalne powinny być stwierdzone komisyjnie, przy czym protokół powinien zawierać szczegółowe dane w celu ustalenia, czy ubytki te należy uznać za nie zawinione lub zawinione, zgodnie z zarządzeniem nr 367 Mi-

nistra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 29 listopada 1957 r. w sprawie spisywania niedoborów materiałowo-towarowych i środków trwałych.

2. Do czasu ustalenia i ogłoszenia norm ubytków naturalnych mięsa, powstałych przy przyspieszonym (jednostopniowym) schładzaniu, zakłady powinny ustalić tymczasowe zakładowe wskaźniki ubytku naturalnego w zależności od warunków i rozwiązań chłodniczych zakładu. Wskaźniki te dla poszczególnych rodzajów i klas mięsa oraz okresów przechowywania powinny być niższe od wskaźników podanych w niniejszych normach co najmniej o 0,20%.

### Załącznik nr 2.

## NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH WĘDLIN I WYROBÓW WĘDLINIARSKICH PODCZAS PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH ZAKŁADÓW MIĘSNYCH

### I. Wstęp.

#### 1. Przedmiot normy.

Przedmiotem normy są ubytki naturalne wędlin i wyrobów wędliniarskich podczas ich przechowywania w magazynach zakładów mięsnych.

#### 2. Zakres normy.

Wskaźniki ubytków naturalnych ustalone w normach obowiązują wszystkie zakłady mięsne, podległe Centrali Przemysłu Mięsnego.

#### 3. Określenie.

- 1) Ubytek naturalny wędlin i wyrobów wędliniarskich jest to ilość odparowanej wody z produktu podczas jego przechowywania w magazynie wyrobów gotowych do chwili oddania tego produktu do obrotu.
- 2) Wielkość ubytków naturalnych ustala się w procentach w stosunku do ciężaru wędlin i wyrobów wędliniarskich, przekazywanych do magazynu wyrobów gotowych.
- 3) Wskaźniki ubytków naturalnych stanowią liczby maksymalne i są stosowane do wyliczenia średnioważonego ubytku w ustalonym okresie rozliczeniowym.

#### 4. Normy związane.

PW-16/59 — Zbiór receptur i skrótów instrukcji na wędliny i wyroby wędliniarskie.

RN-59-MPSiS. Mięś. 397 — Wędliny i wyroby wędliniarskie — norma scalona.

### II. Warunki techniczne.

#### 1. Wymagania ogólne.

- 1) Ustalone w niniejszych normach wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do wędlin i wyrobów wędliniarskich, wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi PW-16/59, o wydajności gotowego produktu, określonej recepturami dla poszczególnych asortymentów. Jakość wędlin i wyrobów wędliniarskich oraz temperatura wewnątrz batonów, przekazywanych do magazynowania, powinny być zgodne z wymaganiami normy RN-59-MPSiS. Mięś. 397 — Wędliny i wyroby wędliniarskie, norma scalona.
- 2) Wielkość wskaźników ubytków naturalnych wędlin i wyrobów wędliniarskich ustala się w zależności od warunków magazynowania tych produktów oraz w odniesieniu do poszczególnych grup i podgrup wędlin i wyrobów wędliniarskich, w zależności od średnicy przekroju, wielkości, rodzaju osłonki itp. czynników, mających wpływ na kształtowanie się ubytków naturalnych podczas przechowywania poszczególnych asortymentów tych produktów.
- 3) Ustalone wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do wędlin i wyrobów wędliniarskich, przechowywanych w magazynach chłodzonych w okresie zimowym, w warunkach magazynowania zgodnych z normą RN-59-MPSiS. Mięś. 397 — Wędliny i wyroby wędliniarskie.

#### 2. Wymagania szczegółowe.

- 1) Wędzonki trwale, półtrwale i nietrwale.
  - a) Wskaźniki ubytków naturalnych podczas przechowywania wędzonek trwałych, półtrwałych i nietrwających w magazynach chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 1.

Tabela nr 1.

Grupa	Asortyment	% ubytku					
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach	po 72 godzinach	po 96 godzinach	po 5 dniach
Wędzonki trwałe	Śłonina wędzona	0,20	0,35	0,50	0,60	0,70	0,75
Wędzonki półtrwałe grupy I	Poędwica lososiowa Poędwica wędzona Baleron wędzony Szynka wędzona Boczek wędzony Bekon wędzony Śłonina paprykowana Podgardle wędzone Ozór wołowy wędzony Ogonówka	0,30	0,50	0,70	0,80	0,90	0,98
Wędzonki półtrwałe grupy II	Golonka wędzona Zeberka wędzone Nóżki wędzone	0,40	0,60	0,80	0,90	1,00	1,08
Wędzonki nietrwałe	Bekon zwijany gotowany Szynka gotowana Boczek gotowany Baleron gotowany Szynka cielęca Rolada cielęca Ozór wołowy gotowany Rolada schabowa Schab półędwicowy pieczony Poędwiczka pieczona	0,50	0,70	1,00	1,10	nie ustala się	

b) Przy magazynowaniu wędzonek trwałych dłużej niż 5 dni, po 6 dniu magazynowania ubytek może być większy o 0,05% od ubytku po 5 dniach, a po 7 dniu przechowywania — może być większy o 0,05% od ubytku po 6 dniach. Dla okresu przechowywania od 7 do 14 dni dla każdego następnego dnia, po 7 dniach magazynowania, ubytek może być większy o 0,03%. Po 14 dniach przechowywania wędzonek trwałych dla dalszych dni wskaźników ubytków naturalnych nie ustala się.

c) Przy magazynowaniu wędzonek półtrwałych grupy I i II do 7 dni ubytek po 6 dniach przechowywania może być wyższy od ubytku po 5 dniach o 0,07%, po 7 zaś dniach przechowywania — może być wyższy o 0,07% od ubytku po 6 dniach. Po upływie 7 dni od

chwili przekazania produktu do magazynowania dla dalszych dni wskaźników ubytków nie ustala się.

d) Podczas przechowywania wędzonek w magazynach chłodzonych w okresie letnim i nie chłodzonych w okresie zimowym ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 1 o 0,10%.

e) Podczas przechowywania wędzonek w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 1 o 0,20%.

## 2) Kielbasy trwałe.

a) Wskaźniki ubytków naturalnych podczas przechowywania kielbas trwałych w magazynach chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 2.

Tabela nr 2.

Grupa	Asortyment	% ubytku					
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach	po 72 godzinach	po 96 godzinach	po 5 dniach
Kielbasy trwałe	Salami Salami węgierskie Salami krakowskie Kielbasa krakowska sucha	0,20	0,40	0,60	0,75	0,85	0,90

b) Przy magazynowaniu kielbas trwałych dłużej niż 5 dni po 6 dniach przechowywania ubytek może być większy o 0,05% od ubytku po 5 dniach, po 7 zaś dniach przechowywania — może być większy o 0,05% od ubytku po 6 dniach. Przy przechowywaniu kielbas

trwałych ponad 7 dni dla każdego następnego dnia (w okresie od 8 do 14 dnia) ubytek może być większy o 0,03% od ubytku w dniu poprzednim. Przy przechowywaniu dłużej niż 14 dni dla każdego następnego dnia magazynowania ubytek może być większy

o 0,01% od ubytku w dniu poprzednim. Po upływie 30 dni magazynowania (od chwili przekazania produktu do magazynu) dla dalszych dni wskaźników ubytków nie ustala się.

c) Podczas przechowywania kielbas trwałych w magazynach chłodzonych w okresie letnim oraz nie chłodzonych w okresie zimowym ubytki mogą być większe od wskaźników podanych w tabeli nr 2 o 0,10%.

d) Podczas przechowywania kielbas trwałych w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim ubytki mogą być większe od wskaźników podanych w tabeli nr 2 o 0,20%.

### 3) Kielbasy półtrwałe.

a) Wskaźniki ubytków naturalnych podczas przechowywania kielbas półtrwałych w magazynach chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 3.

Tabela nr 3.

Grupa	Asortyment	% ubytku					
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach	po 72 godzinach	po 96 godzinach	po 5 dniach
I	Tuchowska, litewska, rzeszowska, polska, podhalańska, frankfurterki	0,50	0,80	1,10	1,30	1,45	1,55
II	Węgierska, kujawska, wiejska, metka, ukraińska, żywiecka, piwna, krakowska krajowa, limanowska	0,40	0,70	1,00	1,20	1,35	1,45
III	Kabanosy Myśliwska Jalowcowa Bałycka	0,30	0,60	0,90	1,10	1,25	1,35

b) Przy magazynowaniu kielbas półtrwałych grupy I i II przez okres 7 dni po 6 dniach przechowywania ubytek może być większy o 0,08% od ubytku po 5 dniach, po 7 zaś dniach przechowywania może być większy o 0,08% od ubytku po 6 dniach. Po upływie 7 dni magazynowania (od chwili przekazania produktu do magazynu) dla dalszych dni wskaźników ubytków nie ustala się.

c) Przy magazynowaniu kielbas półtrwałych grupy III przez okres 14 dni po 6 dniach przechowywania ubytek może być większy o 0,07% od ubytku po 5 dniach, po 7 zaś dniach przechowywania może być większy o 0,07% od ubytku po 6 dniach. Przy przechowywaniu kielbas półtrwałych grupy III ponad 7 dni dla każdego następnego dnia (od 8 do 14 dnia) ubytek może być większy o 0,05% od ubytku w dniu po-

przednim. Po upływie 14 dni magazynowania (od momentu przekazania produktu do magazynu) dla dalszych dni wskaźników ubytków nie ustala się.

d) Podczas przechowywania kielbas półtrwałych w magazynach chłodzonych w okresie letnim i nie chłodzonych w okresie zimowym ubytki mogą być większe od wskaźników podanych w tabeli nr 3 o 0,10%.

e) Podczas przechowywania kielbas półtrwałych w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 3 o 0,20%.

### 4) Kielbasy nietrwałe.

a) Ubytki podczas przechowywania kielbas nietrwałych w magazynach chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 4.

Tabela nr 4.

Grupa	Asortyment	% ubytku				
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach	po 72 godzinach	po 96 godzinach
I	a) Parówki	0,9	1,4	1,8	nie ustala się	nie ustala się
	b) Kielbasa biała surowa	0,9	nie ustala się	nie ustala się	nie ustala się	nie ustala się
II	Kielbasa porcjowa Kielbasa serdelowa Kielbasa serdelowa cielęca Serdelki Kielbasa parówkowa	0,8	1,2	1,5	nie ustala się	nie ustala się
III	Kielbasa zwyczajna parzona Kielbasa umowna Kielbasa śląska	0,7	1,0	1,4	1,7	1,9
IV	a) Kielbasa kminkowa	0,6	0,9	1,3	1,6	1,8
	b) Kielbasa gnieźnieńska, tomaszowska, bydgoska, boczkowa, mortadela, mortadela cielęca	0,6	0,9	1,3	nie ustala się	nie ustala się
V	Kielbasa szynkowa Kielbasa cytrynowa Kielbasa czosnkowa Kielbasa krakowska parzona	0,5	0,8	1,2	1,5	1,7

- b) Podczas przechowywania kielbas nietrwałych w magazynach chłodzonych w okresie letnim i nie chłodzonych w okresie zimowym ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 4 o 0,12%.
- c) Podczas przechowywania kielbas nietrwałych w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 4 o 0,20%.

d) Dla okresów przechowywania kielbas nietrwałych grup III, IV a) i V ponad 96 godzin wskaźników ubytków nie ustala się.

### 5) Wyroby wędliniarskie.

a) Ubytki podczas przechowywania wyrobów wędliniarskich w magazynach chłodzonych w okresie zimowym podaje tabela nr 5.

Tabela nr 5.

Grupa	Asortyment	% ubytku				
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach	po 72 godzinach	po 96 godzinach
I	Salcesony	0,7	1,1	1,4	nie ustala się	
II	Kiszki i kaszanki	0,8	1,3	1,6	nie ustala się	

- b) Podczas przechowywania wyrobów wędliniarskich w magazynach chłodzonych w okresie letnim i nie chłodzonych w okresie zimowym ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 5 o 0,10%.
- c) Podczas przechowywania wyrobów wędliniarskich w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim ubytki mogą być wyższe od wskaźników podanych w tabeli nr 5 o 0,20%.

### III. Przepisy końcowe.

1. W przypadku wprowadzenia do produkcji asortymentów nie wymienionych w niniejszych normach należy przy-

jąć dla nich wskaźniki ubytków, ustalone dla wędlin lub wyrobów wędliniarskich, zaliczonych do tej samej grupy technologicznej i podgrupy o podobnej wydajności, rozdrobieniu i średnicy przekroju.

2. W przypadkach nie objętych niniejszymi normami powstałe ubytki naturalne powinny być stwierdzone komisyjnie, przy czym protokół powinien zawierać szczegółowe dane w celu ustalenia, czy ubytki te należy uznać za nie zawnione lub zawnione, zgodnie z zarządzeniem nr 367 Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 29 listopada 1957 r. w sprawie spisowania niedoborów materiałowo-technicznych i środków trwałych.

### Załącznik nr 3.

## NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH PODROBÓW ZWIERZĄT RZEŻNYCH PODCZAS STUDZENIA, CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA

### I. Wstęp.

#### 1. Przedmiot normy.

Przedmiotem normy są ubytki naturalne podrobów zwierząt rzeźnych podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania w magazynach zakładów mięsnych.

#### 2. Zakres normy.

Wskaźniki ubytków naturalnych ustalone w normach obowiązują wszystkie zakłady mięsne, podległe Centrali Przemysłu Mięsnego.

#### 3. Określenie.

- 1) Ubytek naturalny podrobów jest to ilość odparowanej wody z produktu podczas jego studzenia, chłodzenia i przechowywania.
- 2) Wielkość ubytków naturalnych dla podrobów, otrzymanych z uboju zwierząt rzeźnych, określa się w procentach w stosunku do ciężaru podrobów, stwierdzonego w hali uboju (do wagi ciepłej). Wielkość ubytku naturalnego podczas przechowywania elementów podrobowych, wchodzących w skład ośrodków, określa się w stosunku do ciężaru elementów, stwierdzonego w momencie rozbioru ośrodka.
- 3) Wskaźniki ubytków naturalnych stanowią liczby maksy-

malne i są stosowane dla wyliczenia średnioważonego ubytku w ustalonym okresie rozliczeniowym.

#### 4. Normy związane.

RN-MPM i Mi. Mięś. 154/54 — Podroby bydłace.  
 RN-MPM i Mi. Mięś. 155/54 — Podroby wieprzowe.  
 RN-MPM i Mi. Mięś. 156/54 — Podroby cielęce.  
 RN-MPM i Mi. Mięś. 157/54 — Podroby baranie.  
 RN-56-MPS i S. Mięś. 281 — Technika uboju zwierząt rzeźnych.

### II. Warunki techniczne.

#### 1. Wymagania ogólne.

- 1) Wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do podrobów otrzymanych z uboju zwierząt rzeźnych zgodnie z normą RN-56-MPS i S. Mięś. 281 — Technika uboju zwierząt rzeźnych oraz do elementów podrobowych otrzymanych z rozbioru ośrodków. Jakość podrobów powinna odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych na podroby, wymienionym we „Wstępie” w ust. 4.
- 2) Wielkość wskaźników ubytków naturalnych dla poszczególnych podrobów zależy od rodzajów podrobów, sposobu schładzania i warunków magazynowania.
- 3) Ustalone wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do podrobów przechowywanych w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

4) W przypadku przechowywania podrobów w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim powstałe ubytki mogą być wyższe od wskaźników przyjętych dla okresu zimowego o 0,20%.

## 2. Wymagania szczegółowe.

### 1) Podroby ze zwierząt rzeźnych.

Wskaźniki ubytków naturalnych, podczas przechowywania podrobów w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym, podaje tabela nr 1.

Tabela nr 1.

Nazwa podrobu	% ubytku											
	po 6 godzinach			po 12 godzinach			po 24 godzinach			po 48 godzinach		
	bydłce i końskie	wieprzowe	cielęce i baranie	bydłce i końskie	wieprzowe	cielęce i baranie	bydłce i końskie	wieprzowe	cielęce i baranie	bydłce i końskie	wieprzowe	cielęce i baranie
1. Śledziony	0,80	1,00	1,00	1,30	1,60	1,60	1,70	2,10	2,10	2,10	2,60	2,60
2. Nerki (z wyjątkiem nerek cielęcych)	1,00	1,20	baranie 1,20	1,50	1,80	baranie 1,80	2,10	2,30	baranie 2,30	2,60	2,80	baranie 2,80
3. Ozory	0,90	0,90	0,90	1,60	1,60	1,60	2,10	2,10	2,10	2,50	2,50	2,50
4. Mózgi	1,70	1,70	1,70	2,70	2,70	2,70	3,20	3,20	3,20	3,70	3,70	3,70
5. Głowy (z wyjątkiem głów wieprzowych)	0,80	—	1,00	1,40	—	1,70	1,90	—	2,20	2,30	—	2,50
6. Nogi (z wyjątkiem nóg wieprzowych)	0,60	—	0,60	1,10	—	1,10	1,60	—	1,60	1,80	—	1,80
7. Flaki, krezki, wymiona, wargi, żołądki wieprzowe słuźowane	1,80			2,60			3,10			3,50		

### 2) Wątroby, płuca i serca wystudzone.

a) Wskaźniki ubytków naturalnych, podczas przechowywania wątroby, płuc i serc wystudzonych (pochodzących z rozbioru ośrodków wystudzonych) w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym, podaje tabela nr 2.

c) Wskaźniki ubytków naturalnych, podczas przechowywania wątroby, płuc i serc wystudzonych (pochodzących z rozbioru ośrodków wystudzonych) w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym, podaje tabela nr 2.

Tabela nr 2.

Nazwa elementu	Temperatura wewnątrz elementu w momencie rozbioru ośrodków	% ubytku		
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach
1. Wątroba	poniżej +20°C	1,05	1,45	1,75
2. Płuca	poniżej +20°C	1,15	1,55	1,80
3. Serca	poniżej +20°C	1,00	1,30	1,50

b) Dla nerek cielęcych wychłodzonych (uzyskanych z rozbioru tusz) ustala się ubytek po 24 godzinach przechowywania 0,40%, a po 48 godzinach przechowywania 0,60%.

c) Dla okresów przechowywania podrobów ponad 48 godzin wskaźników ubytków naturalnych nie ustala się.

d) Dla okresów przechowywania elementów ośrodków wystudzonych ponad 48 godzin wskaźników ubytków nie ustala się.

### 3) Wątroby, płuca i serca wychłodzone.

a) Wskaźniki ubytków naturalnych, podczas przechowywania wątroby, płuc i serc wychłodzonych (pochodzących z rozbioru ośrodków wychłodzonych) w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym, podaje tabela nr 3.

Tabela nr 3.

Nazwa elementu	Temperatura wewnątrz elementu w momencie rozbioru ośrodków	% ubytku		
		po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 48 godzinach
1. Wątroba	poniżej +8°C	0,55	0,85	1,00
2. Płuca	poniżej +8°C	0,60	0,90	1,05
3. Serca	poniżej +8°C	0,50	0,70	0,80

- b) Dla okresów przechowywania elementów ośrodków wychłodzonych ponad 48 godzin wskaźników ubytków nie ustala się.

### III. Przepisy końcowe.

W przypadkach nie objętych niniejszymi normami powstałe ubytki naturalne powinny być stwierdzone komisyj-

nie, przy czym protokół powinien zawierać szczegółowe dane w celu ustalenia, czy ubytki te należy uznać za nie zawinione lub zawinione, zgodnie z zarządzeniem nr 367 Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 29 listopada 1957 r. w sprawie spisывania niedoborów materiałowo-towarowych i środków trwałych.

Załącznik nr 4.

## NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH ŁOJÓW SUROWYCH PODCZAS STUDZENIA, CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA

### I. Wstęp.

#### 1. Przedmiot normy.

Przedmiotem normy są ubytki naturalne łojów surowych, powstałe w czasie studzenia, chłodzenia i przechowywania w zakładach przemysłu mięsnego.

#### 2. Zakres normy.

Wskaźniki ubytków naturalnych ustalone w normach obowiązują wszystkie zakłady mięsne, podległe Centrali Przemysłu Mięsnego.

#### 3. Określenie.

- 1) Ubytek naturalny łojów surowych jest to ilość odparowanej wody z produktu podczas jego studzenia, chłodzenia i przechowywania.
- 2) Wielkość ubytków naturalnych ustala się w procentach w stosunku do wagi loju otrzymanego po uboju zwierząt rzeźnych (wagi ciepłej).
- 3) Wskaźniki ubytków naturalnych stanowią liczby maksymalne i są stosowane do wyliczenia średnioważonego ubytku w ustalonym okresie rozliczeniowym.

#### 4. Normy związane.

RN-56-MPS i S. Mięś. 281 — Technika uboju zwierząt rzeźnych.

ZN-CZ-58/CZPMs. 8 — Tłuszcze zwierzęce surowe. Zbiórka poubojowa.

RN-58-MPS i S. Mięś. 384 — Tłuszcze zwierzęce techniczne surowe.

PW-77/53 — Łój wołowy surowy jadalny.

### II. Warunki techniczne.

#### 1. Wymagania ogólne.

- 1) Ustalone w niniejszych normach wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do łojów surowych, otrzymanych z uboju zwierząt rzeźnych na hali uboju i w jelielni, poddanych wstępnej obróbce zgodnie z normą RN-53-MPS i S. Mięś. 281 — Technika uboju zwierząt rzeźnych i instrukcją ZN-CZ-58/CZPMs. 8 — Tłuszcze zwierzęce surowe. Zbiórka poubojowa. Jakość łojów powinna odpowiadać wymaganiom podanym w normach: RN-58-MPS i S. Mięś. 384 — Tłuszcze zwierzęce techniczne surowe oraz PW-77/53 — Łój wołowy surowy jadalny.
- 2) Wielkość wskaźników ubytków naturalnych zależy od rodzajów łojów surowych oraz warunków magazynowania.
- 3) Ustalone wskaźniki ubytków naturalnych odnoszą się do łojów surowych, przechowywanych w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

#### 2. Wymagania szczegółowe.

- 1) Wskaźniki ubytków naturalnych poszczególnych rodzajów łojów surowych podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz nie chłodzonych w okresie zimowym podaje poniższa tabela.

Nazwa loju	% ubytku				
	po 6 godzinach	po 12 godzinach	po 24 godzinach	po 36 godzinach	po 48 godzinach
1. Okolonerkowy	1,00	1,40	1,80	2,10	2,30
2. Odzieżowy	1,70	2,10	2,60	3,00	3,20
3. Otokowy	1,50	1,90	2,30	2,60	2,80
4. Cielęcy	1,50	1,90	2,40	2,80	3,00
5. Barani	1,10	1,50	1,90	2,20	2,40
6. Koński	1,20	1,60	2,00	2,30	2,50
7. Odpadkowy	4,00	5,20	6,30	7,30	7,90

- 2) Dla okresów przechowywania łojów surowych ponad 48 godzin norm ubytków naturalnych nie ustala się.
- 3) Podczas przechowywania łojów surowych w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim ubytki naturalne mogą być wyższe od podanych w powyższej tabeli o 0,20%.

### III. Przepisy końcowe.

W przypadkach nie objętych niniejszymi normami powstałe ubytki naturalne powinny być stwierdzone komisyjnie,

przy czym protokół powinien zawierać szczegółowe dane w celu ustalenia, czy ubytki te należy uznać za nie zawinione lub zawinione, zgodnie z zarządzeniem nr 367 Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 29 listopada 1957 r. w sprawie spisывania niedoborów materiałowo-towarowych i środków trwałych.