

328

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 2 października 1964 r.

w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas studzenia, chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów.

Na podstawie art. 3 ust. 1 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 nr 120 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 października 1963 r. w sprawie norm ubytków naturalnych (Monitor Polski Nr 89, poz. 420) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przy studzeniu, chłodzeniu oraz przechowywaniu w magazynach i wydawaniu z magazynów mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Traci moc 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, łojów surowych oraz podczas przechowywania wędlin i wyrobów wędliniarskich w zakładach mięsnych podporządkowanych Centrali Przemysłu Mięsnego (Monitor Polski z 1961 r. Nr 5, poz. 29) w części dotyczącej norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 listopada 1964 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Piśula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 2 października 1964 r. (poz. 328).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIELĘCEGO, BARANIEGO I KOŃSKIEGO W TUSZACH, PÓLTUSZACH I ĆWIERĆTUSZACH PODCZAS STUDZENIA, CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH ORAZ WYDAWANIA Z MAGAZYNÓW

§ 1. 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas studzenia, chłodzenia oraz przechowywania i wydawania mięsa luzem:

- 1) wieprzowego w półtuszach,
- 2) wołowego i końskiego w półtuszach i ćwierćtuszach,
- 3) cielęcego i baraniego w tuszach.

2. Normy ubytków wymienione w ust. 1 nie dotyczą mięsa wieprzowego w półtuszach bekonowych.

§ 2. 1. Ubytek naturalny jest to ilość wyparowanej wody z mięsa podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania oraz straty powstałe wskutek czynności manipulacyjnych.

2. Normy ubytków naturalnych uwzględniają poszczególne rodzaje i klasy mięsa, systemy chłodzenia oraz warunki i okresy przechowywania.

§ 3. 1. Jakość i warunki, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do magazynów, określają normy:

- 1) PN-59/A-82001 — Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach,
- 2) BN-62/8010-01 — Technika uboju zwierząt rzeźnych.

2. Niezależnie od systemów chłodzenia mięso powinno być tak wychłodzone, aby temperatura wewnętrzna (w głębi mięśni) mięsa po upływie 24—36 godzin od uboju nie przekraczała $+ 8^{\circ}\text{C}$.

§ 4. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do wagi ciepłego mięsa określają tabele 2—8, a w stosunku do wagi mięsa wychłodzonego — tabelę 1 oraz 9—11; za wagę mięsa przyjmuje się wagę ustaloną przy przyjeździe.

§ 5. Ustalone wielkości ubytków naturalnych podane w tabelach są wielkościami maksymalnymi.

§ 6. 1. Podane w tabelach normy ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa przechowywanego w magazynach chłodzonych w okresach letnim i zimowym oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

2. Za okres letni przyjmuje się okres od 1 kwietnia do 31 października, a za okres zimowy — okres od 1 listopada do 31 marca.

§ 7. W razie przechowywania mięsa w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim normy ubytków naturalnych podwyższają się przez dodanie 0,20% do norm podanych w procentach w poszczególnych tabelach.

§ 8. Obliczeń ubytków naturalnych dokonuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami z zakresu inwentaryzacji i spisania niedoborów.

§ 9. Przy przechowywaniu mięsa z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni do odrębnego magazynu stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabelach 9—14.

§ 10. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele 1—14.

§ 11. 1. Przy stosowaniu jednostopniowego systemu chłodzenia mięsa wołowego i końskiego w półtuszach, mięsa wołowego w ćwierćtuszach oraz mięsa cielęcogo i baraniego w tuszach, do rozliczania ubytków naturalnych w okresie 24 godzin od chwili uboju, powstałych podczas chłodzenia i przechowywania, stosuje się normy ubytków naturalnych ustalone dla 24 godzin chłodzenia od chwili uboju przy chłodzeniu systemem dwu- i trójstopniowym, określone w procentach w tabelach 4—8, pomniejszone przez odjęcie 0,20% od norm podanych w tych tabelach.

2. Do dalszych okresów przechowywania mięsa wymienionego w ust. 1 stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabelach 9—14, licząc pierwszą godzinę przechowywania w magazynie jako 25 godzinę po uboju.

Tabela 1.

Normy ubytków naturalnych podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym mięsa wieprzowego w półtuszach, wychłodzonego systemem jednostopniowego chłodzenia.

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się w razie odrębnego rozliczania ubytków powstałych podczas

chłodzenia mięsa w tunelu i podczas przechowywania mięsa w magazynie.

Godziny przechowywania liczone po upływie 24 godzin od uboju	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,01	0,02	0,03
powyżej 1 do 2	0,03	0,04	0,05
powyżej 2 do 3	0,04	0,06	0,07
powyżej 3 do 4	0,05	0,08	0,09
powyżej 4 do 5	0,06	0,09	0,10
powyżej 5 do 6	0,07	0,11	0,12
powyżej 6 do 7	0,08	0,13	0,14
powyżej 7 do 8	0,09	0,14	0,15
powyżej 8 do 9	0,10	0,15	0,17
powyżej 9 do 10	0,11	0,16	0,19
powyżej 10 do 11	0,12	0,17	0,20
powyżej 11 do 12	0,13	0,18	0,21
powyżej 12 do 13	0,14	0,19	0,23
powyżej 13 do 14	0,15	0,20	0,24
powyżej 14 do 15	0,16	0,21	0,25
powyżej 15 do 16	0,17	0,22	0,26
powyżej 16 do 17	0,18	0,23	0,28
powyżej 17 do 18	0,19	0,24	0,29
powyżej 18 do 19	0,20	0,25	0,30
powyżej 19 do 20	0,21	0,26	0,31
powyżej 20 do 21	0,22	0,27	0,32
powyżej 21 do 22	0,23	0,28	0,33
powyżej 22 do 23	0,24	0,29	0,34
powyżej 23 do 24	0,25	0,30	0,35
powyżej 24 do 25	0,26	0,32	0,37
powyżej 25 do 26	0,27	0,34	0,39
powyżej 26 do 27	0,28	0,35	0,40
powyżej 27 do 28	0,29	0,36	0,42
powyżej 28 do 29	0,30	0,37	0,43
powyżej 29 do 30	0,30	0,38	0,45
powyżej 30 do 31	0,31	0,39	0,46
powyżej 31 do 32	0,31	0,40	0,48
powyżej 32 do 33	0,32	0,41	0,50
powyżej 33 do 34	0,33	0,42	0,51
powyżej 34 do 35	0,33	0,43	0,52
powyżej 35 do 36	0,34	0,44	0,54
powyżej 36 do 37	0,35	0,45	0,55
powyżej 37 do 38	0,36	0,46	0,56
powyżej 38 do 39	0,36	0,47	0,57
powyżej 39 do 40	0,37	0,48	0,58
powyżej 40 do 41	0,37	0,49	0,59
powyżej 41 do 42	0,38	0,50	0,60
powyżej 42 do 43	0,39	0,51	0,61
powyżej 43 do 44	0,39	0,52	0,62
powyżej 44 do 45	0,40	0,53	0,63
powyżej 45 do 46	0,40	0,54	0,64
powyżej 46 do 47	0,41	0,55	0,65
powyżej 47 do 48	0,41	0,56	0,66

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 2.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem jednostopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się w razie łącznego rozliczania ubytków powstałych podczas chłodzenia mięsa w tunelu i podczas przechowywania mięsa w magazynie.

Ubytek podczas wychładzania obejmuje pełne 24 godziny od uboju, niezależnie od tego, jak długo trwa okres chłodzenia w tunelu.

		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
		2	3	4
Ubytek naturalny podczas wychładzania w tunelu, ustalony dla 24 godzin licząc od uboju		1,25	1,40	1,55
Godziny przechowywania, liczone po 24 godzinach od uboju				
	do 1	1,26	1,42	1,53
powyżej	1 do 2	1,24	1,44	1,60
powyżej	2 do 3	1,29	1,46	1,62
powyżej	3 do 4	1,30	1,43	1,64
powyżej	4 do 5	1,31	1,49	1,65
powyżej	5 do 6	1,32	1,51	1,67
powyżej	6 do 7	1,33	1,53	1,69
powyżej	7 do 8	1,34	1,54	1,70
powyżej	8 do 9	1,35	1,55	1,72
powyżej	9 do 10	1,36	1,56	1,74
powyżej	10 do 11	1,37	1,57	1,75
powyżej	11 do 12	1,38	1,58	1,76
powyżej	12 do 13	1,39	1,59	1,73
powyżej	13 do 14	1,40	1,60	1,79
powyżej	14 do 15	1,41	1,61	1,70
powyżej	15 do 16	1,42	1,62	1,81
powyżej	16 do 17	1,43	1,63	1,73
powyżej	17 do 18	1,44	1,64	1,74
powyżej	18 do 19	1,45	1,65	1,75
powyżej	19 do 20	1,46	1,66	1,76
powyżej	20 do 21	1,47	1,67	1,77
powyżej	21 do 22	1,48	1,68	1,88
powyżej	22 do 23	1,49	1,69	1,79
powyżej	23 do 24	1,50	1,70	1,90
powyżej	24 do 25	1,51	1,72	1,92
powyżej	25 do 26	1,52	1,73	1,94
powyżej	26 do 27	1,53	1,74	1,95
powyżej	27 do 28	1,54	1,75	1,97
powyżej	28 do 29	1,55	1,76	1,98
powyżej	29 do 30	1,55	1,77	2,00
powyżej	30 do 31	1,56	1,78	2,01
powyżej	31 do 32	1,56	1,79	2,03
powyżej	32 do 33	1,57	1,80	2,04
powyżej	33 do 34	1,58	1,81	2,05
powyżej	34 do 35	1,58	1,82	2,06
powyżej	35 do 36	1,59	1,83	2,08
powyżej	36 do 37	1,60	1,84	2,09
powyżej	37 do 38	1,60	1,85	2,10
powyżej	38 do 39	1,61	1,86	2,11
powyżej	39 do 40	1,61	1,87	2,12
powyżej	40 do 41	1,62	1,88	2,13

		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
powyżej	41 do 42	1,62	1,89	2,14
powyżej	42 do 43	1,63	1,90	2,15
powyżej	43 do 44	1,63	1,91	2,16
powyżej	44 do 45	1,64	1,92	2,17
powyżej	45 do 46	1,64	1,93	2,18
powyżej	46 do 47	1,65	1,94	2,19
powyżej	47 do 48	1,65	1,95	2,20

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 3.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
	do 1	0,17	0,25	0,28
powyżej	1 do 2	0,32	0,40	0,49
powyżej	2 do 3	0,46	0,54	0,65
powyżej	3 do 4	0,60	0,67	0,80
powyżej	4 do 5	0,70	0,79	0,91
powyżej	5 do 6	0,80	0,90	1,00
powyżej	6 do 7	0,90	0,98	1,09
powyżej	7 do 8	0,96	1,05	1,15
powyżej	8 do 9	1,02	1,10	1,21
powyżej	9 do 10	1,08	1,16	1,27
powyżej	10 do 11	1,12	1,21	1,32
powyżej	11 do 12	1,16	1,26	1,37
powyżej	12 do 13	1,20	1,31	1,41
powyżej	13 do 14	1,23	1,35	1,45
powyżej	14 do 15	1,26	1,39	1,50
powyżej	15 do 16	1,29	1,43	1,53
powyżej	16 do 17	1,32	1,46	1,57
powyżej	17 do 18	1,35	1,50	1,60
powyżej	18 do 19	1,38	1,53	1,64
powyżej	19 do 20	1,40	1,57	1,68
powyżej	20 do 21	1,43	1,60	1,70
powyżej	21 do 22	1,45	1,64	1,74
powyżej	22 do 23	1,48	1,67	1,77
powyżej	23 do 24	1,50	1,70	1,80
powyżej	24 do 25	1,51	1,72	1,83
powyżej	25 do 26	1,53	1,74	1,85
powyżej	26 do 27	1,54	1,76	1,87
powyżej	27 do 28	1,55	1,78	1,89
powyżej	28 do 29	1,56	1,79	1,90
powyżej	29 do 30	1,57	1,81	1,92
powyżej	30 do 31	1,58	1,83	1,94
powyżej	31 do 32	1,59	1,84	1,95

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 32 do 33	1,60	1,85	1,97
powyżej 33 do 34	1,61	1,86	1,99
powyżej 34 do 35	1,62	1,87	2,00
powyżej 35 do 36	1,63	1,88	2,01
powyżej 36 do 37	1,64	1,89	2,03
powyżej 37 do 38	1,65	1,90	2,04
powyżej 38 do 39	1,66	1,91	2,05
powyżej 39 do 40	1,67	1,92	2,06
powyżej 40 do 41	1,68	1,93	2,08
powyżej 41 do 42	1,69	1,94	2,09
powyżej 42 do 43	1,70	1,95	2,10
powyżej 43 do 44	1,71	1,96	2,11
powyżej 44 do 45	1,72	1,97	2,12
powyżej 45 do 46	1,73	1,98	2,13
powyżej 46 do 47	1,74	1,99	2,14
powyżej 47 do 48	1,75	2,00	2,15
powyżej 48 do 49	1,76	2,02	2,17
powyżej 49 do 50	1,77	2,03	2,19
powyżej 50 do 51	1,78	2,04	2,20
powyżej 51 do 52	1,79	2,05	2,22
powyżej 52 do 53	1,80	2,06	2,23
powyżej 53 do 54	1,80	2,07	2,25
powyżej 54 do 55	1,81	2,08	2,26
powyżej 55 do 56	1,81	2,09	2,28
powyżej 56 do 57	1,82	2,10	2,29
powyżej 57 do 58	1,83	2,11	2,30
powyżej 58 do 59	1,83	2,12	2,31
powyżej 59 do 60	1,84	2,13	2,33
powyżej 60 do 61	1,85	2,14	2,34
powyżej 61 do 62	1,85	2,15	2,35
powyżej 62 do 63	1,85	2,16	2,36
powyżej 63 do 64	1,86	2,17	2,37
powyżej 64 do 65	1,87	2,18	2,38
powyżej 65 do 66	1,87	2,19	2,39
powyżej 66 do 67	1,88	2,20	2,40
powyżej 67 do 68	1,89	2,21	2,41
powyżej 68 do 69	1,89	2,22	2,42
powyżej 69 do 70	1,89	2,23	2,43
powyżej 70 do 71	1,90	2,24	2,44
powyżej 71 do 72	1,90	2,25	2,45

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 4.

Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego i końskiego w półtuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się również do mięsa wołowego i końskiego w ćwierćtuszach, jeżeli występują w danej klasie w ilościach i proporcjach równoważnych (komplety: 1 ćwierćtusza przednia i 1 ćwierćtusza tylna).

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,16	0,20	0,25
powyżej 1 do 2	0,38	0,40	0,48
powyżej 2 do 3	0,52	0,55	0,68
powyżej 3 do 4	0,65	0,70	0,85
powyżej 4 do 5	0,79	0,87	0,99
powyżej 5 do 6	0,90	1,00	1,10
powyżej 6 do 7	1,00	1,10	1,20
powyżej 7 do 8	1,09	1,18	1,30
powyżej 8 do 9	1,18	1,25	1,37
powyżej 9 do 10	1,24	1,32	1,44
powyżej 10 do 11	1,30	1,37	1,48
powyżej 11 do 12	1,37	1,43	1,54
powyżej 12 do 13	1,41	1,47	1,59
powyżej 13 do 14	1,45	1,51	1,63
powyżej 14 do 15	1,50	1,55	1,67
powyżej 15 do 16	1,54	1,59	1,70
powyżej 16 do 17	1,57	1,63	1,74
powyżej 17 do 18	1,60	1,66	1,78
powyżej 18 do 19	1,63	1,70	1,81
powyżej 19 do 20	1,66	1,73	1,84
powyżej 20 do 21	1,68	1,76	1,87
powyżej 21 do 22	1,70	1,79	1,90
powyżej 22 do 23	1,73	1,82	1,93
powyżej 23 do 24	1,75	1,85	1,95
powyżej 24 do 25	1,76	1,87	1,98
powyżej 25 do 26	1,78	1,89	2,00
powyżej 26 do 27	1,79	1,91	2,02
powyżej 27 do 28	1,81	1,93	2,05
powyżej 28 do 29	1,82	1,95	2,07
powyżej 29 do 30	1,84	1,97	2,09
powyżej 30 do 31	1,85	1,99	2,11
powyżej 31 do 32	1,87	2,01	2,13
powyżej 32 do 33	1,88	2,03	2,15
powyżej 33 do 34	1,90	2,04	2,16
powyżej 34 do 35	1,91	2,06	2,18
powyżej 35 do 36	1,93	2,08	2,19
powyżej 36 do 37	1,94	2,10	2,21
powyżej 37 do 38	1,96	2,11	2,22
powyżej 38 do 39	1,97	2,13	2,24
powyżej 39 do 40	1,98	2,14	2,25
powyżej 40 do 41	2,00	2,15	2,26
powyżej 41 do 42	2,01	2,17	2,28
powyżej 42 do 43	2,03	2,18	2,30
powyżej 43 do 44	2,05	2,20	2,31
powyżej 44 do 45	2,06	2,21	2,32
powyżej 45 do 46	2,08	2,22	2,33
powyżej 46 do 47	2,09	2,23	2,34
powyżej 47 do 48	2,10	2,25	2,35
powyżej 48 do 49	2,12	2,25	2,36
powyżej 49 do 50	2,13	2,26	2,37
powyżej 50 do 51	2,15	2,27	2,38
powyżej 51 do 52	2,16	2,28	2,39
powyżej 52 do 53	2,18	2,29	2,40
powyżej 53 do 54	2,19	2,30	2,41
powyżej 54 do 55	2,20	2,31	2,42
powyżej 55 do 56	2,22	2,33	2,44
powyżej 56 do 57	2,23	2,34	2,45
powyżej 57 do 58	2,24	2,35	2,46
powyżej 58 do 59	2,25	2,36	2,47
powyżej 59 do 60	2,26	2,37	2,48
powyżej 60 do 61	2,27	2,38	2,49
powyżej 61 do 62	2,28	2,39	2,50

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
powyżej	62 do 63	2,29	2,40	2,51
powyżej	63 do 64	2,30	2,41	2,52
powyżej	64 do 65	2,33	2,42	2,53
powyżej	65 do 66	2,36	2,44	2,54
powyżej	66 do 67	2,38	2,45	2,55
powyżej	67 do 68	2,40	2,46	2,56
powyżej	68 do 69	2,41	2,47	2,57
powyżej	69 do 70	2,42	2,48	2,58
powyżej	70 do 71	2,44	2,49	2,59
powyżej	71 do 72	2,45	2,50	2,60

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 5.

Normy ubytków naturalnych mięsa cielęcego w tuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
	do 1	0,35	0,40	0,50
powyżej	1 do 2	0,65	0,70	0,78
powyżej	2 do 3	0,85	0,90	1,00
powyżej	3 do 4	0,99	1,05	1,19
powyżej	4 do 5	1,10	1,18	1,35
powyżej	5 do 6	1,20	1,30	1,50
powyżej	6 do 7	1,27	1,37	1,59
powyżej	7 do 8	1,32	1,44	1,67
powyżej	8 do 9	1,38	1,50	1,73
powyżej	9 do 10	1,41	1,57	1,78
powyżej	10 do 11	1,45	1,62	1,84
powyżej	11 do 12	1,49	1,67	1,89
powyżej	12 do 13	1,53	1,72	1,94
powyżej	13 do 14	1,56	1,77	1,98
powyżej	14 do 15	1,59	1,81	2,02
powyżej	15 do 16	1,62	1,85	2,06
powyżej	16 do 17	1,65	1,89	2,10
powyżej	17 do 18	1,68	1,92	2,14
powyżej	18 do 19	1,70	1,96	2,18
powyżej	19 do 20	1,72	2,00	2,21
powyżej	20 do 21	1,74	2,04	2,25
powyżej	21 do 22	1,76	2,08	2,28
powyżej	22 do 23	1,78	2,11	2,31
powyżej	23 do 24	1,80	2,15	2,35
powyżej	24 do 25	1,82	2,17	2,38
powyżej	25 do 26	1,83	2,20	2,40
powyżej	26 do 27	1,85	2,23	2,43
powyżej	27 do 28	1,87	2,25	2,46
powyżej	28 do 29	1,89	2,28	2,49
powyżej	29 do 30	1,91	2,30	2,51
powyżej	30 do 31	1,92	2,32	2,54
powyżej	31 do 32	1,94	2,34	2,56

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
powyżej	32 do 33	1,96	2,36	2,58
powyżej	33 do 34	1,98	2,38	2,60
powyżej	34 do 35	2,00	2,40	2,63
powyżej	35 do 36	2,02	2,42	2,65
powyżej	36 do 37	2,04	2,44	2,67
powyżej	37 do 38	2,06	2,45	2,69
powyżej	38 do 39	2,08	2,47	2,71
powyżej	39 do 40	2,10	2,48	2,73
powyżej	40 do 41	2,12	2,50	2,75
powyżej	41 do 42	2,14	2,51	2,77
powyżej	42 do 43	2,15	2,53	2,78
powyżej	43 do 44	2,16	2,54	2,80
powyżej	44 do 45	2,17	2,56	2,82
powyżej	45 do 46	2,18	2,57	2,83
powyżej	46 do 47	2,19	2,58	2,84
powyżej	47 do 48	2,20	2,60	2,85
powyżej	48 do 49	2,21	2,61	2,87
powyżej	49 do 50	2,23	2,62	2,88
powyżej	50 do 51	2,25	2,63	2,89
powyżej	51 do 52	2,26	2,64	2,90
powyżej	52 do 53	2,28	2,65	2,91
powyżej	53 do 54	2,29	2,67	2,92
powyżej	54 do 55	2,30	2,68	2,93
powyżej	55 do 56	2,32	2,70	2,94
powyżej	56 do 57	2,33	2,71	2,95
powyżej	57 do 58	2,35	2,73	2,96
powyżej	58 do 59	2,37	2,74	2,97
powyżej	59 do 60	2,39	2,76	2,98
powyżej	60 do 61	2,40	2,78	3,00
powyżej	61 do 62	2,42	2,80	3,01
powyżej	62 do 63	2,43	2,82	3,03
powyżej	63 do 64	2,45	2,84	3,05
powyżej	64 do 65	2,46	2,85	3,06
powyżej	65 do 66	2,48	2,87	3,08
powyżej	66 do 67	2,49	2,89	3,10
powyżej	67 do 68	2,51	2,91	3,12
powyżej	68 do 69	2,52	2,92	3,14
powyżej	69 do 70	2,53	2,93	3,16
powyżej	70 do 71	2,54	2,94	3,18
powyżej	71 do 72	2,55	2,95	3,20

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 6.

Normy ubytków naturalnych mięsa baraniego w tuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %	
		Klasa mięsa	
		I	II
1		2	3
	do 1	0,36	0,40
powyżej	1 do 2	0,60	0,64

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %	
		Klasa mięsa	
		I	II
1	2	3	
powyżej 2 do 3	0,80	0,85	
powyżej 3 do 4	0,95	1,03	
powyżej 4 do 5	1,11	1,20	
powyżej 5 do 6	1,20	1,35	
powyżej 6 do 7	1,25	1,46	
powyżej 7 do 8	1,29	1,53	
powyżej 8 do 9	1,33	1,59	
powyżej 9 do 10	1,36	1,63	
powyżej 10 do 11	1,39	1,67	
powyżej 11 do 12	1,42	1,71	
powyżej 12 do 13	1,45	1,75	
powyżej 13 do 14	1,47	1,78	
powyżej 14 do 15	1,50	1,81	
powyżej 15 do 16	1,52	1,84	
powyżej 16 do 17	1,54	1,86	
powyżej 17 do 18	1,56	1,89	
powyżej 18 do 19	1,58	1,91	
powyżej 19 do 20	1,59	1,93	
powyżej 20 do 21	1,61	1,95	
powyżej 21 do 22	1,62	1,97	
powyżej 22 do 23	1,64	1,99	
powyżej 23 do 24	1,65	2,00	
powyżej 24 do 25	1,66	2,02	
powyżej 25 do 26	1,67	2,03	
powyżej 26 do 27	1,68	2,05	
powyżej 27 do 28	1,70	2,06	
powyżej 28 do 29	1,71	2,08	
powyżej 29 do 30	1,72	2,09	
powyżej 30 do 31	1,73	2,10	
powyżej 31 do 32	1,74	2,12	
powyżej 32 do 33	1,75	2,13	
powyżej 33 do 34	1,76	2,15	
powyżej 34 do 35	1,77	2,16	
powyżej 35 do 36	1,78	2,17	
powyżej 36 do 37	1,79	2,19	
powyżej 37 do 38	1,80	2,20	
powyżej 38 do 39	1,81	2,22	
powyżej 39 do 40	1,82	2,23	
powyżej 40 do 41	1,83	2,25	
powyżej 41 do 42	1,84	2,26	
powyżej 42 do 43	1,85	2,28	
powyżej 43 do 44	1,86	2,29	
powyżej 44 do 45	1,87	2,30	
powyżej 45 do 46	1,88	2,32	
powyżej 46 do 47	1,89	2,33	
powyżej 47 do 48	1,90	2,35	
powyżej 48 do 49	1,92	2,36	
powyżej 49 do 50	1,93	2,37	
powyżej 50 do 51	1,94	2,38	
powyżej 51 do 52	1,95	2,40	
powyżej 52 do 53	1,96	2,41	
powyżej 53 do 54	1,97	2,42	
powyżej 54 do 55	1,98	2,44	
powyżej 55 do 56	1,99	2,45	
powyżej 56 do 57	2,00	2,46	
powyżej 57 do 58	2,01	2,47	
powyżej 58 do 59	2,02	2,49	
powyżej 59 do 60	2,03	2,50	
powyżej 60 do 61	2,04	2,51	
powyżej 61 do 62	2,05	2,53	
powyżej 62 do 63	2,06	2,54	
powyżej 63 do 64	2,07	2,55	

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %	
		Klasa mięsa	
		I	II
1	2	3	
powyżej 64 do 65	2,08	2,56	
powyżej 65 do 66	2,09	2,58	
powyżej 66 do 67	2,10	2,59	
powyżej 67 do 68	2,11	2,60	
powyżej 68 do 69	2,12	2,61	
powyżej 69 do 70	2,13	2,63	
powyżej 70 do 71	2,14	2,64	
powyżej 71 do 72	2,15	2,65	

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 7.

Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego w ćwierćtuszach przednich podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1	2	3	4	
do 1	0,23	0,25	0,29	
powyżej 1 do 2	0,44	0,46	0,55	
powyżej 2 do 3	0,60	0,63	0,78	
powyżej 3 do 4	0,75	0,81	0,98	
powyżej 4 do 5	0,91	1,00	1,14	
powyżej 5 do 6	1,03	1,15	1,27	
powyżej 6 do 7	1,15	1,27	1,40	
powyżej 7 do 8	1,25	1,36	1,50	
powyżej 8 do 9	1,36	1,44	1,58	
powyżej 9 do 10	1,43	1,52	1,66	
powyżej 10 do 11	1,50	1,58	1,71	
powyżej 11 do 12	1,57	1,63	1,77	
powyżej 12 do 13	1,62	1,69	1,83	
powyżej 13 do 14	1,67	1,74	1,87	
powyżej 14 do 15	1,73	1,78	1,92	
powyżej 15 do 16	1,77	1,83	1,96	
powyżej 16 do 17	1,79	1,87	2,00	
powyżej 17 do 18	1,84	1,91	2,05	
powyżej 18 do 19	1,87	1,96	2,08	
powyżej 19 do 20	1,91	1,99	2,12	
powyżej 20 do 21	1,93	2,01	2,15	
powyżej 21 do 22	1,95	2,06	2,19	
powyżej 22 do 23	1,99	2,08	2,22	
powyżej 23 do 24	2,01	2,13	2,24	
powyżej 24 do 25	2,02	2,14	2,28	
powyżej 25 do 26	2,03	2,17	2,30	
powyżej 26 do 27	2,06	2,20	2,32	
powyżej 27 do 28	2,08	2,22	2,36	
powyżej 28 do 29	2,09	2,24	2,38	
powyżej 29 do 30	2,12	2,27	2,40	
powyżej 30 do 31	2,13	2,29	2,42	
powyżej 31 do 32	2,15	2,30	2,45	
powyżej 32 do 33	2,16	2,33	2,47	

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
powyżej	33 do 34	2,18	2,35	2,48
powyżej	34 do 35	2,20	2,37	2,51
powyżej	35 do 36	2,22	2,39	2,52
powyżej	36 do 37	2,23	2,42	2,54
powyżej	37 do 38	2,25	2,43	2,55
powyżej	38 do 39	2,27	2,45	2,58
powyżej	39 do 40	2,28	2,46	2,59
powyżej	40 do 41	2,30	2,47	2,60
powyżej	41 do 42	2,31	2,50	2,62
powyżej	42 do 43	2,33	2,51	2,65
powyżej	43 do 44	2,36	2,53	2,66
powyżej	44 do 45	2,37	2,54	2,67
powyżej	45 do 46	2,39	2,55	2,68
powyżej	46 do 47	2,40	2,58	2,69
powyżej	47 do 48	2,42	2,59	2,70
powyżej	48 do 49	2,44	2,60	2,71
powyżej	49 do 50	2,45	2,61	2,73
powyżej	50 do 51	2,47	2,62	2,74
powyżej	51 do 52	2,48	2,63	2,75
powyżej	52 do 53	2,50	2,64	2,76
powyżej	53 do 54	2,52	2,65	2,77
powyżej	54 do 55	2,53	2,67	2,78
powyżej	55 do 56	2,55	2,68	2,81
powyżej	56 do 57	2,58	2,69	2,82
powyżej	57 do 58	2,59	2,70	2,83
powyżej	58 do 59	2,60	2,71	2,84
powyżej	59 do 60	2,62	2,74	2,85
powyżej	60 do 61	2,63	2,75	2,86
powyżej	61 do 62	2,65	2,76	2,88
powyżej	62 do 63	2,67	2,77	2,89
powyżej	63 do 64	2,69	2,78	2,90
powyżej	64 do 65	2,70	2,79	2,91
powyżej	65 do 66	2,71	2,81	2,92
powyżej	66 do 67	2,74	2,82	2,93
powyżej	67 do 68	2,76	2,83	2,94
powyżej	68 do 69	2,77	2,84	2,96
powyżej	69 do 70	2,78	2,85	2,97
powyżej	70 do 71	2,81	2,86	2,98
powyżej	71 do 72	2,82	2,87	2,99

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
powyżej	3 do 4	0,55	0,60	0,52
powyżej	4 do 5	0,67	0,74	0,84
powyżej	5 do 6	0,76	0,85	0,94
powyżej	6 do 7	0,85	0,94	1,04
powyżej	7 do 8	0,93	1,00	1,11
powyżej	8 do 9	1,00	1,06	1,16
powyżej	9 do 10	1,05	1,12	1,22
powyżej	10 do 11	1,10	1,16	1,27
powyżej	11 do 12	1,16	1,22	1,31
powyżej	12 do 13	1,20	1,25	1,35
powyżej	13 do 14	1,23	1,28	1,39
powyżej	14 do 15	1,28	1,32	1,42
powyżej	15 do 16	1,31	1,35	1,45
powyżej	16 do 17	1,33	1,39	1,48
powyżej	17 do 18	1,36	1,41	1,51
powyżej	18 do 19	1,38	1,44	1,54
powyżej	19 do 20	1,41	1,47	1,56
powyżej	20 do 21	1,43	1,49	1,59
powyżej	21 do 22	1,45	1,52	1,62
powyżej	22 do 23	1,47	1,54	1,64
powyżej	23 do 24	1,49	1,57	1,66
powyżej	24 do 25	1,50	1,58	1,68
powyżej	25 do 26	1,51	1,61	1,70
powyżej	26 do 27	1,52	1,62	1,72
powyżej	27 do 28	1,54	1,64	1,74
powyżej	28 do 29	1,55	1,66	1,76
powyżej	29 do 30	1,56	1,67	1,78
powyżej	30 do 31	1,57	1,69	1,79
powyżej	31 do 32	1,59	1,70	1,81
powyżej	32 do 33	1,60	1,73	1,83
powyżej	33 do 34	1,61	1,74	1,84
powyżej	34 do 35	1,62	1,75	1,85
powyżej	35 do 36	1,64	1,77	1,86
powyżej	36 do 37	1,65	1,79	1,88
powyżej	37 do 38	1,66	1,79	1,89
powyżej	38 do 39	1,67	1,81	1,90
powyżej	39 do 40	1,68	1,82	1,91
powyżej	40 do 41	1,70	1,83	1,92
powyżej	41 do 42	1,71	1,84	1,94
powyżej	42 do 43	1,73	1,85	1,95
powyżej	43 do 44	1,74	1,87	1,96
powyżej	44 do 45	1,75	1,88	1,97
powyżej	45 do 46	1,77	1,89	1,98
powyżej	46 do 47	1,78	1,90	1,99
powyżej	47 do 48	1,79	1,91	2,00
powyżej	48 do 49	1,80	1,92	2,01
powyżej	49 do 50	1,81	1,93	2,01
powyżej	50 do 51	1,83	1,94	2,02
powyżej	51 do 52	1,84	1,94	2,02
powyżej	52 do 53	1,85	1,96	2,04
powyżej	53 do 54	1,86	1,96	2,05
powyżej	54 do 55	1,87	1,97	2,06
powyżej	55 do 56	1,89	1,98	2,07
powyżej	56 do 57	1,90	1,99	2,08
powyżej	57 do 58	1,91	2,00	2,08
powyżej	58 do 59	1,92	2,01	2,10
powyżej	59 do 60	1,94	2,02	2,11
powyżej	60 do 61	1,95	2,03	2,12
powyżej	61 do 62	1,96	2,04	2,13
powyżej	62 do 63	1,97	2,04	2,13
powyżej	63 do 64	1,99	2,05	2,14
powyżej	64 do 65	2,00	2,06	2,15

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 8.

Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego w ćwierćtuszach tylnych podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
1		2	3	4
	do 1	0,15	0,17	0,21
powyżej	1 do 2	0,32	0,34	0,41
powyżej	2 do 3	0,44	0,47	0,58

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %			
		Klasa mięsa			
		I	II	III	
1		2	3	4	
powyżej	65 do 66	2,01	2,07	2,16	
powyżej	66 do 67	2,02	2,08	2,17	
powyżej	67 do 68	2,04	2,09	2,18	
powyżej	68 do 69	2,05	2,10	2,18	
powyżej	69 do 70	2,06	2,11	2,19	
powyżej	70 do 71	2,07	2,12	2,20	
powyżej	71 do 72	2,08	2,13	2,21	

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 9.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wieprzowego w półtuszkach, otrzymanego z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni		Normy ubytków naturalnych w %			
		Klasa mięsa			
		I	II	III	
1		2	3	4	
	do 1	0,01	0,02	0,03	
powyżej	1 do 2	0,03	0,04	0,05	
powyżej	2 do 3	0,04	0,06	0,07	
powyżej	3 do 4	0,05	0,08	0,09	
powyżej	4 do 5	0,06	0,09	0,10	
powyżej	5 do 6	0,07	0,11	0,12	
powyżej	6 do 7	0,08	0,13	0,14	
powyżej	7 do 8	0,09	0,14	0,15	
powyżej	8 do 9	0,10	0,15	0,17	
powyżej	9 do 10	0,11	0,16	0,19	
powyżej	10 do 11	0,12	0,17	0,20	
powyżej	11 do 12	0,13	0,18	0,21	
powyżej	12 do 13	0,14	0,19	0,23	
powyżej	13 do 14	0,15	0,20	0,24	
powyżej	14 do 15	0,16	0,21	0,25	
powyżej	15 do 16	0,17	0,22	0,26	
powyżej	16 do 17	0,18	0,23	0,28	
powyżej	17 do 18	0,19	0,24	0,29	
powyżej	18 do 19	0,20	0,25	0,30	
powyżej	19 do 20	0,21	0,26	0,31	
powyżej	20 do 21	0,22	0,27	0,32	
powyżej	21 do 22	0,23	0,28	0,33	
powyżej	22 do 23	0,24	0,29	0,34	
powyżej	23 do 24	0,25	0,30	0,35	
powyżej	24 do 25	0,26	0,32	0,37	
powyżej	25 do 26	0,27	0,34	0,39	

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni		Normy ubytków naturalnych w %			
		Klasa mięsa			
		I	II	III	
1		2	3	4	
powyżej	26 do 27	0,28	0,35	0,40	
powyżej	27 do 28	0,29	0,36	0,42	
powyżej	28 do 29	0,30	0,37	0,43	
powyżej	29 do 30	0,30	0,38	0,45	
powyżej	30 do 31	0,31	0,39	0,46	
powyżej	31 do 32	0,31	0,40	0,48	
powyżej	32 do 33	0,32	0,41	0,50	
powyżej	33 do 34	0,33	0,42	0,51	
powyżej	34 do 35	0,33	0,43	0,52	
powyżej	35 do 36	0,34	0,44	0,54	
powyżej	36 do 37	0,35	0,45	0,55	
powyżej	37 do 38	0,36	0,46	0,56	
powyżej	38 do 39	0,36	0,47	0,57	
powyżej	39 do 40	0,37	0,48	0,58	
powyżej	40 do 41	0,37	0,49	0,59	
powyżej	41 do 42	0,38	0,50	0,60	
powyżej	42 do 43	0,39	0,51	0,61	
powyżej	43 do 44	0,39	0,52	0,62	
powyżej	44 do 45	0,40	0,53	0,63	
powyżej	45 do 46	0,40	0,54	0,64	
powyżej	46 do 47	0,41	0,55	0,65	
powyżej	47 do 48	0,41	0,56	0,66	

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 10.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wołowego i końskiego w półtuszkach, otrzymanego z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się również do mięsa wołowego i końskiego w ćwierćtuszkach, jeżeli występują w danej klasie w ilościach i proporcjach równoważnych (komplety: 1 ćwierćtusza przednia i ćwierćtusza tylna).

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni		Normy ubytków naturalnych w %			
		Klasa mięsa			
		I	II	III	
1		2	3	4	
	do 1	0,01	0,02	0,03	
powyżej	1 do 2	0,03	0,04	0,05	
powyżej	2 do 3	0,04	0,06	0,07	

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili prze- kazanania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 3 do 4	0,06	0,08	0,10
powyżej 4 do 5	0,07	0,10	0,12
powyżej 5 do 6	0,09	0,12	0,14
powyżej 6 do 7	0,10	0,14	0,16
powyżej 7 do 8	0,12	0,16	0,18
powyżej 8 do 9	0,13	0,18	0,20
powyżej 9 do 10	0,15	0,19	0,21
powyżej 10 do 11	0,16	0,21	0,23
powyżej 11 do 12	0,18	0,23	0,24
powyżej 12 do 13	0,19	0,25	0,26
powyżej 13 do 14	0,21	0,26	0,27
powyżej 14 do 15	0,22	0,28	0,29
powyżej 15 do 16	0,23	0,29	0,30
powyżej 16 do 17	0,25	0,30	0,31
powyżej 17 do 18	0,26	0,32	0,33
powyżej 18 do 19	0,28	0,33	0,35
powyżej 19 do 20	0,30	0,35	0,36
powyżej 20 do 21	0,31	0,36	0,37
powyżej 21 do 22	0,33	0,37	0,38
powyżej 22 do 23	0,34	0,38	0,39
powyżej 23 do 24	0,35	0,40	0,40
powyżej 24 do 25	0,37	0,41	0,41
powyżej 25 do 26	0,38	0,42	0,42
powyżej 26 do 27	0,40	0,43	0,43
powyżej 27 do 28	0,41	0,44	0,44
powyżej 28 do 29	0,43	0,45	0,45
powyżej 29 do 30	0,44	0,46	0,46
powyżej 30 do 31	0,45	0,47	0,47
powyżej 31 do 32	0,47	0,48	0,49
powyżej 32 do 33	0,48	0,49	0,50
powyżej 33 do 34	0,49	0,50	0,51
powyżej 34 do 35	0,50	0,51	0,52
powyżej 35 do 36	0,51	0,53	0,53
powyżej 36 do 37	0,52	0,54	0,54
powyżej 37 do 38	0,53	0,55	0,55
powyżej 38 do 39	0,54	0,55	0,56
powyżej 39 do 40	0,55	0,56	0,57
powyżej 40 do 41	0,56	0,58	0,58
powyżej 41 do 42	0,58	0,59	0,60
powyżej 42 do 43	0,59	0,60	0,61
powyżej 43 do 44	0,60	0,61	0,62
powyżej 44 do 45	0,61	0,62	0,63
powyżej 45 do 46	0,62	0,63	0,64
powyżej 46 do 47	0,63	0,64	0,65
powyżej 47 do 48	0,64	0,65	0,66

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 11.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego cielęcego w tuszach, otrzymanego z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa liczone od chwili prze- kazanania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,01	0,02	0,03
powyżej 1 do 2	0,03	0,04	0,05
powyżej 2 do 3	0,05	0,07	0,08
powyżej 3 do 4	0,07	0,09	0,10
powyżej 4 do 5	0,09	0,13	0,14
powyżej 5 do 6	0,11	0,15	0,16
powyżej 6 do 7	0,12	0,17	0,19
powyżej 7 do 8	0,14	0,19	0,21
powyżej 8 do 9	0,16	0,21	0,23
powyżej 9 do 10	0,18	0,23	0,25
powyżej 10 do 11	0,20	0,25	0,28
powyżej 11 do 12	0,22	0,27	0,31
powyżej 12 do 13	0,24	0,29	0,33
powyżej 13 do 14	0,26	0,30	0,35
powyżej 14 do 15	0,28	0,32	0,37
powyżej 15 do 16	0,30	0,33	0,39
powyżej 16 do 17	0,32	0,35	0,41
powyżej 17 do 18	0,34	0,36	0,43
powyżej 18 do 19	0,36	0,38	0,44
powyżej 19 do 20	0,37	0,39	0,46
powyżej 20 do 21	0,38	0,41	0,48
powyżej 21 do 22	0,39	0,42	0,49
powyżej 22 do 23	0,40	0,43	0,51
powyżej 23 do 24	0,41	0,45	0,52
powyżej 24 do 25	0,42	0,46	0,53
powyżej 25 do 26	0,44	0,47	0,54
powyżej 26 do 27	0,46	0,48	0,55
powyżej 27 do 28	0,47	0,49	0,57
powyżej 28 do 29	0,49	0,51	0,59
powyżej 29 do 30	0,50	0,52	0,60
powyżej 30 do 31	0,51	0,53	0,61
powyżej 31 do 32	0,53	0,55	0,62
powyżej 32 do 33	0,54	0,56	0,63
powyżej 33 do 34	0,56	0,58	0,64
powyżej 34 do 35	0,58	0,59	0,65
powyżej 35 do 36	0,60	0,61	0,66
powyżej 36 do 37	0,60	0,63	0,67
powyżej 37 do 38	0,63	0,65	0,68
powyżej 38 do 39	0,64	0,67	0,69
powyżej 39 do 40	0,66	0,69	0,71
powyżej 40 do 41	0,67	0,70	0,73
powyżej 41 do 42	0,69	0,72	0,75
powyżej 42 do 43	0,70	0,74	0,77
powyżej 43 do 44	0,71	0,76	0,79
powyżej 44 do 45	0,73	0,78	0,81
powyżej 45 do 46	0,74	0,80	0,83
powyżej 46 do 47	0,75	0,81	0,85
powyżej 47 do 48	0,76	0,82	0,87

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 12.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego baraniego w tuszach, otrzymanego z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni		Normy ubytków naturalnych w %	
		Klasa mięsa	
		I	II
		2	3
	do 1	0,01	0,02
powyżej	1 do 2	0,02	0,03
powyżej	2 do 3	0,03	0,05
powyżej	3 do 4	0,05	0,06
powyżej	4 do 5	0,05	0,08
powyżej	5 do 6	0,07	0,09
powyżej	6 do 7	0,08	0,10
powyżej	7 do 8	0,09	0,12
powyżej	8 do 9	0,10	0,13
powyżej	9 do 10	0,11	0,15
powyżej	10 do 11	0,12	0,16
powyżej	11 do 12	0,13	0,17
powyżej	12 do 13	0,14	0,19
powyżej	13 do 14	0,15	0,20
powyżej	14 do 15	0,15	0,22
powyżej	15 do 16	0,17	0,23
powyżej	16 do 17	0,18	0,25
powyżej	17 do 18	0,19	0,26
powyżej	18 do 19	0,20	0,28
powyżej	19 do 20	0,21	0,29
powyżej	20 do 21	0,22	0,30
powyżej	21 do 22	0,23	0,32
powyżej	22 do 23	0,24	0,33
powyżej	23 do 24	0,25	0,35
powyżej	24 do 25	0,27	0,36
powyżej	25 do 26	0,28	0,37
powyżej	26 do 27	0,29	0,38
powyżej	27 do 28	0,30	0,40
powyżej	28 do 29	0,31	0,41
powyżej	29 do 30	0,32	0,43
powyżej	30 do 31	0,33	0,44
powyżej	31 do 32	0,34	0,45
powyżej	32 do 33	0,35	0,47
powyżej	33 do 34	0,36	0,48
powyżej	34 do 35	0,37	0,50
powyżej	35 do 36	0,38	0,51
powyżej	36 do 37	0,39	0,52
powyżej	37 do 38	0,40	0,54
powyżej	38 do 39	0,41	0,55
powyżej	39 do 40	0,42	0,56
powyżej	40 do 41	0,43	0,57
powyżej	41 do 42	0,44	0,59
powyżej	42 do 43	0,45	0,60
powyżej	43 do 44	0,46	0,61
powyżej	44 do 45	0,47	0,62
powyżej	45 do 46	0,48	0,64
powyżej	46 do 47	0,49	0,65
powyżej	47 do 48	0,50	0,66

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 13.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wołowego w ćwierćtuszach przednich, otrzymanego z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni		Normy ubytków naturalnych w %		
		Klasa mięsa		
		I	II	III
		2	3	4
	do 1	0,01	0,02	0,04
powyżej	1 do 2	0,02	0,04	0,06
powyżej	2 do 3	0,05	0,07	0,08
powyżej	3 do 4	0,07	0,09	0,12
powyżej	4 do 5	0,08	0,11	0,14
powyżej	5 do 6	0,11	0,14	0,16
powyżej	6 do 7	0,12	0,16	0,18
powyżej	7 do 8	0,14	0,17	0,21
powyżej	8 do 9	0,15	0,20	0,23
powyżej	9 do 10	0,17	0,22	0,24
powyżej	10 do 11	0,19	0,24	0,27
powyżej	11 do 12	0,19	0,26	0,29
powyżej	12 do 13	0,22	0,29	0,30
powyżej	13 do 14	0,24	0,30	0,31
powyżej	14 do 15	0,26	0,32	0,34
powyżej	15 do 16	0,27	0,33	0,35
powyżej	16 do 17	0,29	0,34	0,36
powyżej	17 do 18	0,30	0,37	0,38
powyżej	18 do 19	0,32	0,38	0,41
powyżej	19 do 20	0,35	0,40	0,42
powyżej	20 do 21	0,36	0,41	0,43
powyżej	21 do 22	0,38	0,42	0,44
powyżej	22 do 23	0,39	0,45	0,45
powyżej	23 do 24	0,41	0,46	0,46
powyżej	24 do 25	0,43	0,47	0,47
powyżej	25 do 26	0,44	0,48	0,49
powyżej	26 do 27	0,46	0,49	0,50
powyżej	27 do 28	0,47	0,50	0,51
powyżej	28 do 29	0,49	0,51	0,52
powyżej	29 do 30	0,51	0,52	0,53
powyżej	30 do 31	0,52	0,54	0,54
powyżej	31 do 32	0,54	0,55	0,57
powyżej	32 do 33	0,55	0,56	0,58
powyżej	33 do 34	0,56	0,57	0,58
powyżej	34 do 35	0,57	0,58	0,60
powyżej	35 do 36	0,60	0,59	0,61
powyżej	36 do 37	0,60	0,61	0,62
powyżej	37 do 38	0,62	0,63	0,64
powyżej	38 do 39	0,63	0,64	0,65
powyżej	39 do 40	0,64	0,65	0,66
powyżej	40 do 41	0,65	0,66	0,67
powyżej	41 do 42	0,66	0,67	0,68
powyżej	42 do 43	0,67	0,68	0,69
powyżej	43 do 44	0,68	0,69	0,70
powyżej	44 do 45	0,70	0,71	0,72
powyżej	45 do 46	0,71	0,72	0,73
powyżej	46 do 47	0,72	0,73	0,74
powyżej	47 do 48	0,73	0,74	0,75

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 14.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wołowego w ćwierćciuszach tylnych, otrzymanego z przerzutu lub przekazanego w tym samym zakładzie z wychładzalni, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,01	0,01	0,02
powyżej 1 do 2	0,02	0,03	0,04
powyżej 2 do 3	0,03	0,05	0,06
powyżej 3 do 4	0,05	0,07	0,08
powyżej 4 do 5	0,06	0,09	0,10
powyżej 5 do 6	0,07	0,10	0,12
powyżej 6 do 7	0,08	0,12	0,13
powyżej 7 do 8	0,11	0,13	0,15
powyżej 8 do 9	0,11	0,16	0,17
powyżej 9 do 10	0,13	0,16	0,18
powyżej 10 do 11	0,13	0,18	0,19
powyżej 11 do 12	0,15	0,19	0,20
powyżej 12 do 13	0,16	0,21	0,22
powyżej 13 do 14	0,17	0,22	0,23
powyżej 14 do 15	0,18	0,23	0,24
powyżej 15 do 16	0,19	0,24	0,25
powyżej 16 do 17	0,21	0,25	0,26
powyżej 17 do 18	0,22	0,27	0,28
powyżej 18 do 19	0,24	0,28	0,29
powyżej 19 do 20	0,25	0,29	0,30
powyżej 20 do 21	0,26	0,30	0,31
powyżej 21 do 22	0,28	0,30	0,31
powyżej 22 do 23	0,29	0,31	0,32

Godziny przechowywania mięsa liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu lub po upływie 24 godzin od uboju dla mięsa przekazanego z wychładzalni	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 23 do 24	0,30	0,33	0,34
powyżej 24 do 25	0,31	0,34	0,35
powyżej 25 do 26	0,32	0,34	0,35
powyżej 26 do 27	0,34	0,35	0,36
powyżej 27 do 28	0,35	0,36	0,37
powyżej 28 do 29	0,36	0,37	0,38
powyżej 29 do 30	0,37	0,38	0,39
powyżej 30 do 31	0,38	0,39	0,40
powyżej 31 do 32	0,39	0,40	0,41
powyżej 32 do 33	0,40	0,41	0,42
powyżej 33 do 34	0,41	0,42	0,43
powyżej 34 do 35	0,42	0,43	0,44
powyżej 35 do 36	0,43	0,44	0,45
powyżej 36 do 37	0,44	0,45	0,46
powyżej 37 do 38	0,45	0,46	0,47
powyżej 38 do 39	0,45	0,46	0,47
powyżej 39 do 40	0,46	0,47	0,48
powyżej 40 do 41	0,47	0,48	0,49
powyżej 41 do 42	0,48	0,49	0,50
powyżej 42 do 43	0,49	0,50	0,51
powyżej 43 do 44	0,50	0,51	0,52
powyżej 44 do 45	0,51	0,51	0,52
powyżej 45 do 46	0,52	0,52	0,53
powyżej 46 do 47	0,52	0,53	0,54
powyżej 47 do 48	0,53	0,54	0,55

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny licząc od daty uboju, normę ubytku ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.