

## 112

## ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 28 kwietnia 1966 r.

w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego podczas zamrażania i przechowywania w chłodniach przyzakładowych zakładów przemysłu mięsnego oraz wydawania z tych chłodni.

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 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 zamrażaniu oraz przechowywaniu w chłodniach przyzakładowych zakładów przemysłu mięsnego i wydawaniu z tych chłodni mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 czerwca 1966 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 28 kwietnia 1966 r. (poz. 112).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIEŁĘCEGO I BARANIEGO PODCZAS ZAMRAŻANIA I PRZECHOWYWANIA W CHŁODNIACH PRZYKŁADOWYCH ZAKŁADÓW PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ WYDAWANIA Z TYCH CHŁODNI

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

- 1) wieprzowego w półtuszach,
- 2) wołowego ze zwierząt dorosłych oraz z jałowic i wolców w ćwierćtuszach,
- 3) cielęcego w tuszach,
- 4) baraniego w tuszach.

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

2. Normy ubytków naturalnych uwzględniają poszczególne rodzaje i klasy mięsa oraz okresy przechowywania.

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

PN-59/A-82001 „Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach”,

PN-57/A-07005 „Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach”,

BN-62/8010-01 „Technika uboju zwierząt rzeźnych”.

2. Mięso przekazywane do zamrażania powinno posiadać temperaturę w głębi mięśni nie wyższą niż +8°C.

3. Mięso przekazywane do przechowywania powinno posiadać temperaturę w głębi mięśni nie wyższą niż —8°C.

4. Zamrażanie i przechowywanie mięsa powinno się odbywać w temperaturze powietrza nie wyższej niż —18°C i przy wilgotności względnej minimum 80%.

5. Mięso w momencie wydawania z chłodni powinno posiadać temperaturę w głębi mięśni nie wyższą niż —18°C.

§ 4. 1. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do ciężaru mięsa przed zamrożeniem określają tabele.

2. Ustalone w tabelach wielkości ubytków naturalnych są wielkościami maksymalnymi.

§ 5. 1. Podane w tabelach normy ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa podczas zamrażania i przechowywania w okresie letnim i zimowym.

2. Normy ubytków naturalnych podczas przechowywania ustalone zostały dla okresów pełnomiesięcznych.

3. Za okres miesięczny przyjmuje się 30 dob.

§ 6. Rozliczeń ubytków naturalnych dokonuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami o inwentaryzacji i spisowaniu niedoborów.

§ 7. 1. W razie przechowywania mięsa przez niepełny pierwszy miesiąc wysokość normy ubytków naturalnych oblicza się według wzoru:

$$N = \frac{a}{30} \times d,$$

w którym:

$N$  = wysokość normy ubytków naturalnych dla rzeczywistej ilości dob przechowywania niepełnego pierwszego miesiąca,

$a$  = wysokość normy ubytków naturalnych po pierwszym miesiącu przechowywania,

$d$  = ilość dob przechowywania.

2. W razie przechowywania mięsa przez niepełny końcowy miesiąc wysokość normy ubytków naturalnych oblicza się według wzoru:

$$N = \frac{a - b}{30} \times d,$$

w którym:

$N$  = wysokość normy ubytków naturalnych dla rzeczywistej ilości dob przechowywania niepełnego końcowego miesiąca,

$a$  = wysokość normy ubytków naturalnych, obejmującej również pełną wysokość normy dla rozpoczętego końcowego miesiąca,

b — wysokość normy ubytków naturalnych, obejmującej okres pełnych miesięcy poprzedzających rozpoczęty końcowy miesiąc,

d — ilość dób przechowywania.

3. Łączną wielkość ubytków naturalnych dla całego okresu przechowywania ustala się przez dodanie do wysokości normy ubytków naturalnych za okres obejmujący pełne miesiące przechowywania, poprzedzające rozpoczęty miesiąc, wysokości normy ubytków naturalnych obliczonej dla niepełnego końcowego miesiąca.

§ 8. W razie przechowywania mięsa ponad 6 miesięcy dla następnych miesięcy przechowywania normy ubytków

naturalnych ustala się przez dodanie do wysokości normy podanej w tabeli po sześciu miesiącach przechowywania różnicy pomiędzy wysokością normy ubytków naturalnych po sześciu i po pięciu miesiącach przechowywania.

§ 9. W razie powstania ubytków naturalnych nie ujętych niniejszymi normami ubytki rozlicza się w trybie ustalonym dla rozliczeń ubytków nadzwyczajnych.

§ 10. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele 1 i 2.

Tabela 1.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego podczas zamrażania.

Rodzaj mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
Mięso wieprzowe w półtuszach	0,70	0,75	0,80
Mięso wołowe ze zwierząt dorosłych w ćwierćtuszach	0,90	1,05	1,25
Mięso wołowe z jałowic i wolców w ćwierćtuszach	1,10	1,20	1,25
Mięso cielęce w tuszach	1,20	1,30	1,40
Mięso baranie w tuszach	1,00	1,10	1,20

Tabela 2.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego podczas przechowywania.

Rodzaj mięsa	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %					
		Okresy przechowywania					
		po 1 miesiącu	po 2 miesiącach	po 3 miesiącach	po 4 miesiącach	po 5 miesiącach	po 6 miesiącach
Mięso wieprzowe w półtuszach	I	0,30	0,50	0,65	0,80	0,90	1,00
	II	0,30	0,55	0,70	0,85	0,95	1,05
	III	0,35	0,60	0,80	0,95	1,05	1,15
Mięso wołowe ze zwierząt dorosłych w ćwierćtuszach	I	0,30	0,50	0,70	0,85	0,95	1,05
	II	0,35	0,55	0,75	0,90	1,00	1,10
	III	0,40	0,60	0,80	0,95	1,10	1,20
Mięso wołowe z jałowic i wolców w ćwierćtuszach	I	0,35	0,55	0,75	0,90	1,00	1,10
	II	0,35	0,55	0,75	0,90	1,05	1,15
	III	0,40	0,60	0,80	0,95	1,10	1,20
Mięso cielęce w tuszach	I	0,70	0,90	1,05	1,20	1,30	1,40
	II	0,75	0,95	1,15	1,35	1,55	1,70
	III	0,80	1,10	1,30	1,50	1,70	1,85
Mięso baranie w tuszach	I	0,60	0,90	1,10	1,25	1,40	1,55
	II	0,65	0,95	1,15	1,35	1,55	1,70
	III	0,70	1,00	1,20	1,40	1,60	1,75