

## ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 19 stycznia 1971 r.

## w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych.

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 przechowywaniu w magazynach i wydawaniu z magazynów mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 30 marca 1966 r. w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych podczas chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów (Monitor Polski Nr 16, poz. 93).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lutego 1971 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: S. Gucwa

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 19 stycznia 1971 r. (poz. 44).

## NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO W PÓLTUSZACH ZDEKOMPLETOWANYCH PODCZAS PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH I WYDAWANIA Z MAGAZYNÓW

§ 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas przechowywania i wydawania mięsa wieprzowego luzem w półtuszach zdekompletowanych.

§ 2. 1. Przez ubytek naturalny należy rozumieć ilość wyparowanej wody z mięsa podczas przechowywania oraz straty powstałe wskutek czynności manipulacyjnych.

2. Normy ubytków naturalnych uwzględniają stopień zdekompletowania i stan termiczny półtuszy w momencie przekazywania do magazynów, niezależnie od klas jakościowych mięsa, oraz warunki i okresy przechowywania.

§ 3. Jakość i warunki, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do magazynów, określa norma BN-64/8011-08 „Półtusze wieprzowe zdekompletowane”.

§ 4. Przy stosowaniu norm ubytków naturalnych różni się następujące rodzaje półtuszy wieprzowych zdekompletowanych:

- 1) półtusze wieprzowe bez szynki, zdekompletowane po wystudzeniu,
- 2) półtusze wieprzowe bez szynki, zdekompletowane po wychłodzeniu,
- 3) półtusze wieprzowe bez głów, nóg przednich i ogonów, zdekompletowane po wychłodzeniu,
- 4) półtusze wieprzowe zdekompletowane po wychłodzeniu, inne niż wymienione w pkt 2 i 3.

§ 5. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do ciężaru mięsa ustalonego przy przyjęciu do magazynu określają tabele 1—4.

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

§ 7. 1. Podane w tabelach normy ubytków odnoszą się do mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych, przechowywanych w magazynach chłodzonych w okresie 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.

§ 8. Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego wystudzonego w półtuszach zdekompletowanych bez szynki podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów mogą stosować zakłady, które nie posiadają odpowiedniej wychładzalni, a dekompletację przeprowadzają w ciągu kilku godzin, nie mniej jednak niż 6 godzin, po uboju. Odcięcie szynki od półtuszy w stanie wystudzonej powinno być odpowiednio udokumentowane.

§ 9. 1. W razie uzasadnionej konieczności przechowywania mięsa wieprzowego w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim, normy ubytków naturalnych podane w tabelach ulegają podwyższeniu o 20%.

2. Przepis ust. 1 może być stosowany w okresie do 31 października 1971 r. i nie ma zastosowania do przedsiębiorstw zgrupowanych w Centrali Przemysłu Mięsnego.

§ 10. Rozliczeń ubytków naturalnych dokonuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami o inwentaryzacji i spisaniu niedoborów.

§ 11. W razie powstania ubytków naturalnych nie ujętych w niniejszych normach, ubytki rozliczać należy w trybie przewidzianym dla rozliczeń ubytków nadzwyczajnych.

Tabela 1.

Normy ubytków naturalnych mięsa w półtuszach wieprzowych bez szynki, zdekompletowanych po wystudzeniu, podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz z magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
do 1		0,10
powyżej	1 do 2	0,13
"	2 do 3	0,16
"	3 do 4	0,19
"	4 do 5	0,22
"	5 do 6	0,25
"	6 do 7	0,27
"	7 do 8	0,29
"	8 do 9	0,31
"	9 do 10	0,33
"	10 do 11	0,34
"	11 do 12	0,35
"	12 do 13	0,36
"	13 do 14	0,37
"	14 do 15	0,38
"	15 do 16	0,39
"	16 do 17	0,40
"	17 do 18	0,40
"	18 do 19	0,41
"	19 do 20	0,42
"	20 do 21	0,43
"	21 do 22	0,44
"	22 do 23	0,44
"	23 do 24	0,45
"	24 do 25	0,46
"	25 do 26	0,47
"	26 do 27	0,48
"	27 do 28	0,49
"	28 do 29	0,50
"	29 do 30	0,50
"	30 do 31	0,51
"	31 do 32	0,52
"	32 do 33	0,52
"	33 do 34	0,53
"	34 do 35	0,53
"	35 do 36	0,53
"	36 do 37	0,54
"	37 do 38	0,55
"	38 do 39	0,55
"	39 do 40	0,56
"	40 do 41	0,56
"	41 do 42	0,57
"	42 do 43	0,57
"	43 do 44	0,58
"	44 do 45	0,58
"	45 do 46	0,59
"	46 do 47	0,59
"	47 do 48	0,60
"	48 do 49	0,61
"	49 do 50	0,61
"	50 do 51	0,62
"	51 do 52	0,63
"	52 do 53	0,63
"	53 do 54	0,64
"	54 do 55	0,65
"	55 do 56	0,65
"	56 do 57	0,66
"	57 do 58	0,67

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
powyżej	58 do 59	0,67
"	59 do 60	0,68
"	60 do 61	0,69
"	61 do 62	0,69
"	62 do 63	0,70
"	63 do 64	0,71
"	64 do 65	0,71
"	65 do 66	0,72
"	66 do 67	0,72
"	67 do 68	0,73
"	68 do 69	0,73
"	69 do 70	0,74
"	70 do 71	0,74
"	71 do 72	0,75

Tabela 2.

Normy ubytków naturalnych mięsa w półtuszach wieprzowych bez szynki, zdekompletowanych po wychłodzeniu, podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz z magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
do 1		0,08
powyżej	1 do 2	0,11
"	2 do 3	0,14
"	3 do 4	0,16
"	4 do 5	0,18
"	5 do 6	0,20
"	6 do 7	0,22
"	7 do 8	0,24
"	8 do 9	0,26
"	9 do 10	0,27
"	10 do 11	0,28
"	11 do 12	0,28
"	12 do 13	0,29
"	13 do 14	0,30
"	14 do 15	0,30
"	15 do 16	0,31
"	16 do 17	0,31
"	17 do 18	0,32
"	18 do 19	0,32
"	19 do 20	0,33
"	20 do 21	0,33
"	21 do 22	0,34
"	22 do 23	0,34
"	23 do 24	0,35
"	24 do 25	0,35
"	25 do 26	0,36
"	26 do 27	0,36
"	27 do 28	0,37
"	28 do 29	0,37
"	29 do 30	0,38
"	30 do 31	0,38
"	31 do 32	0,39
"	32 do 33	0,39
"	33 do 34	0,40
"	34 do 35	0,40
"	35 do 36	0,40
"	36 do 37	0,41

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
powyżej	37 do 38	0,41
"	38 do 39	0,41
"	39 do 40	0,42
"	o 41	0,42
"	o 42	0,42
"	o 43	0,43
"	o 44	0,43
"	o 45	0,44
"	o 46	0,44
"	o 47	0,45
"	47 do 48	0,45
"	48 do 49	0,45
"	49 do 50	0,46
"	50 do 51	0,46
"	51 do 52	0,47
"	52 do 53	0,47
"	53 do 54	0,48
"	54 do 55	0,48
"	55 do 56	0,48
"	56 do 57	0,49
"	57 do 58	0,49
"	58 do 59	0,50
"	59 do 60	0,50
"	60 do 61	0,51
"	61 do 62	0,51
"	62 do 63	0,52
"	63 do 64	0,52
"	64 do 65	0,52
"	65 do 66	0,53
"	66 do 67	0,53
"	67 do 68	0,53
"	68 do 69	0,54
"	69 do 70	0,54
"	70 do 71	0,54
"	71 do 72	0,55

Tabela 3.

Normy ubytków naturalnych mięsa w półtuszach wieprzowych bez głów, nóg przednich i ogonów, zdekomplegowanych po wychłodzeniu, podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
do 1		0,05
powyżej	1 do 2	0,07
"	2 do 3	0,09
"	3 do 4	0,11
"	4 do 5	0,13
"	5 do 6	0,15
"	6 do 7	0,17
"	7 do 8	0,19

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
powyżej	8 do 9	0,21
"	9 do 10	0,23
"	10 do 11	0,25
"	11 do 12	0,27
"	12 do 13	0,29
"	13 do 14	0,30
"	14 do 15	0,31
"	15 do 16	0,32
"	16 do 17	0,33
"	17 do 18	0,34
"	18 do 19	0,35
"	19 do 20	0,36
"	20 do 21	0,37
"	21 do 22	0,38
"	22 do 23	0,39
"	23 do 24	0,40
"	24 do 25	0,41
"	25 do 26	0,42
"	26 do 27	0,43
"	27 do 28	0,44
"	28 do 29	0,45
"	29 do 30	0,46
"	30 do 31	0,46
"	31 do 32	0,47
"	32 do 33	0,47
"	33 do 34	0,48
"	34 do 35	0,48
"	35 do 36	0,49
"	36 do 37	0,49
"	37 do 38	0,50
"	38 do 39	0,50
"	39 do 40	0,51
"	40 do 41	0,51
"	41 do 42	0,52
"	42 do 43	0,52
"	43 do 44	0,53
"	44 do 45	0,53
"	45 do 46	0,54
"	46 do 47	0,54
"	47 do 48	0,55
"	48 do 49	0,55
"	49 do 50	0,56
"	50 do 51	0,56
"	51 do 52	0,57
"	52 do 53	0,57
"	53 do 54	0,58
"	54 do 55	0,58
"	55 do 56	0,59
"	56 do 57	0,59
"	57 do 58	0,60
"	58 do 59	0,60
"	59 do 60	0,61
"	60 do 61	0,61
"	61 do 62	0,61
"	62 do 63	0,62
"	63 do 64	0,62
"	64 do 65	0,62
"	65 do 66	0,63
"	66 do 67	0,63
"	67 do 68	0,63
"	68 do 69	0,64
"	69 do 70	0,64
"	70 do 71	0,64
"	71 do 72	0,65

Tabela 4.

Normy ubytków naturalnych mięsa w półtuszach wieprzowych zdekompletowanych po wychłodzeniu, innych niż wymienione w tabelach 1—3, podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
do 1		0,08
powyżej	1 do 2	0,13
"	2 do 3	0,17
"	3 do 4	0,20
"	4 do 5	0,23
"	5 do 6	0,25
"	6 do 7	0,26
"	7 do 8	0,27
"	8 do 9	0,28
"	9 do 10	0,29
"	10 do 11	0,30
"	11 do 12	0,31
"	12 do 13	0,32
"	13 do 14	0,33
"	14 do 15	0,34
"	15 do 16	0,35
"	16 do 17	0,36
"	17 do 18	0,37
"	18 do 19	0,37
"	19 do 20	0,38
"	20 do 21	0,38
"	21 do 22	0,39
"	22 do 23	0,39
"	23 do 24	0,40
"	24 do 25	0,41
"	25 do 26	0,42
"	26 do 27	0,43
"	27 do 28	0,44
"	28 do 29	0,45
"	29 do 30	0,46
"	30 do 31	0,46
"	31 do 32	0,47

Godziny przechowywania mięsa		Normy ubytków naturalnych w %
1		2
powyżej	32 do 33	0,47
"	33 do 34	0,48
"	34 do 35	0,48
"	35 do 36	0,49
"	36 do 37	0,49
"	37 do 38	0,50
"	38 do 39	0,50
"	39 do 40	0,51
"	40 do 41	0,51
"	41 do 42	0,52
"	42 do 43	0,52
"	43 do 44	0,53
"	44 do 45	0,53
"	45 do 46	0,54
"	46 do 47	0,54
"	47 do 48	0,55
"	48 do 49	0,55
"	49 do 50	0,56
"	50 do 51	0,56
"	51 do 52	0,57
"	52 do 53	0,57
"	53 do 54	0,58
"	54 do 55	0,58
"	55 do 56	0,59
"	56 do 57	0,59
"	57 do 58	0,60
"	58 do 59	0,60
"	59 do 60	0,61
"	60 do 61	0,61
"	61 do 62	0,61
"	62 do 63	0,62
"	63 do 64	0,62
"	64 do 65	0,62
"	65 do 66	0,63
"	66 do 67	0,63
"	67 do 68	0,63
"	68 do 69	0,64
"	69 do 70	0,64
"	70 do 71	0,64
"	71 do 72	0,65