

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 11 czerwca 1979 r.

w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas chłodzenia i przechowywania w magazynach chłodzonych.

Na podstawie art. 3 ust. 1 i 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301, z 1956 r. Nr 54, poz. 244 i z 1971 r. Nr 12, poz. 115) oraz § 7 ust. 1 i 2 zarządzenia nr 13 Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 stycznia 1975 r. w sprawie właściwości, zasad i trybu ustalania norm ubytków naturalnych oraz kontroli ich stosowania (Monitor Polski Nr 5, poz. 25) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustala się normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas chłodzenia i przechowywania w magazynach chłodzonych; normy ubytków zawiera załącznik do zarządzenia.

§ 2. 1. Traci moc zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 7 lutego 1968 r. w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas studzenia,

chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów (Monitor Polski Nr 8, poz. 46).

2. Stosownie do § 14 zarządzenia nr 13 Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 stycznia 1975 r. w sprawie właściwości, zasad i trybu ustalania norm ubytków naturalnych oraz kontroli ich stosowania (Monitor Polski Nr 5, poz. 25) z dniem wejścia w życie niniejszego zarządzenia utracą moc normy ubytku naturalnego mięsa i przetworów mięsnych podczas przechowywania w magazynach rozdziel-

czych i chłodniach, określone w tabeli nr 4 załącznika do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 października 1969 r. w sprawie norm ubytków naturalnych niektórych artykułów w obrocie towarowym (Monitor Polski z 1969 r. Nr 49, poz. 379, z 1972 r. Nr 31, poz. 173 i z 1977 r. Nr 14, poz. 80).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 października 1979 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *E. Kołodziej*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 11 czerwca 1979 r. (poz. 102).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIEŁĘCEGO, BARANIEGO I KOŃSKIEGO PODCZAS CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH CHŁODZONYCH

§ 1. Przedmiotem norm są ubytki naturalne powstające podczas chłodzenia i przechowywania mięsa:

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

§ 2. 1. Ubytek naturalny jest to zmniejszenie ciężaru mięsa podczas chłodzenia i przechowywania, spowodowane parowaniem oraz czynnościami manipulacyjnymi.

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

§ 3. Niezależnie od systemów chłodzenia mięso powinno być tak wychłodzone, aby temperatura wewnętrzna (w środku szynki lub udźca) mięsa po wychłodzeniu wynosiła $+4^{\circ}\text{C}$ i nie przekraczała $+8^{\circ}\text{C}$.

§ 4. 1. Podczas chłodzenia mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego systemem szybkim dwufazowym, jednostopniowym lub wielostopniowym oraz podczas przechowywania stosuje się następujące normy ubytków:

Lp.	Gatunek mięsa	Czas liczony w godzinach od uboju	Normy ubytków naturalnych mięsa w %	
			klasy mięsa	
1	2	3	4	5
1	Mięso wieprzowe w półtuszach podczas chłodzenia systemem szybkim dwufazowym	24	I 1,45	II, III, IV 1,35
		48	1,70	1,60
		72	1,80	1,70
2	Mięso wieprzowe w półtuszach podczas chłodzenia systemem jednostopniowym	24	I 1,55	II, III, IV 1,40
		48	1,80	1,65
		72	2,00	1,90
3	Mięso wieprzowe w półtuszach podczas chłodzenia systemem wielostopniowym	24	I 1,70	II, III, IV 1,55
		48	1,95	1,85
		72	2,15	2,10
4	Mięso wołowe w półtuszach (ćwierćtuszach) podczas chłodzenia systemem szybkim dwufazowym	24	I, II 1,30	III 1,50
		48	1,50	1,70
		72	1,80	1,85

1	2	3	4	5
5	Mięso wołowe w półtuszach (ćwierćtuszach) podczas chłodzenia systemem jednostopniowym	24	I, II 1,40	III 1,55
		48	1,80	2,00
		72	2,00	2,10
6	Mięso wołowe w półtuszach (ćwierćtuszach) podczas chłodzenia systemem wielostopniowym	24	I, II 1,45	III 1,65
		48	1,90	2,05
		72	2,10	2,25
7	Mięso cielęce w tuszach podczas chłodzenia systemem szybkim dwufazowym	24	I 1,10	II 1,40
		48	1,20	1,55
		72	1,45	1,65
8	Mięso cielęce w tuszach podczas chłodzenia systemem jednostopniowym	24	I 1,20	II 1,15
		48	1,75	1,85
		72	1,85	1,95
9	Mięso cielęce w tuszach podczas chłodzenia systemem wielostopniowym	24	I 1,35	II 1,50
		48	1,85	1,95
		72	2,00	2,20
10	Mięso baranie w tuszach podczas chłodzenia systemem szybkim dwufazowym	24	I 1,35	II, III 1,45
		48	1,60	1,80
		72	1,80	1,95
11	Mięso baranie w tuszach podczas chłodzenia systemem jednostopniowym	24	I 1,40	II, III 1,55
		48	1,65	1,95
		72	1,90	2,15
12	Mięso baranie w tuszach podczas chłodzenia systemem wielostopniowym	24	I 1,65	II, III 1,85
		48	1,70	2,00
		72	2,00	2,30
13	Mięso końskie w półtuszach (ćwierćtuszach) podczas chłodzenia systemem wielostopniowym	24	I 1,40	II, III 1,60
		48	1,80	2,10
		72	2,05	2,30

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny normę ubytku naturalnego mięsa ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,08% za każde następne 24 godziny.

2. Mięso chłodzone systemem szybkim dwufazowym i jednofazowym powinno osiągnąć temperaturę, o której mowa w § 3, w czasie 24 godzin.

3. Mięso chłodzone systemem wielostopniowym powinno osiągnąć temperaturę, o której mowa w § 3, w ciągu 48 godzin. Do rozliczenia mięsa chłodzonego tym systemem i przekazywanego do dalszej fazy produkcji w stanie nie wychłodzonym w następnym dniu po uboju stosuje

się normy ubytków naturalnych, które odnoszą się do okresu 24 godzin po uboju.

§ 5. Podczas przechowywania w magazynach chłodzonych mięsa wychłodzonego wieprzowego w półtuszach, mięsa wołowego w półtuszach i ćwierćtuszach oraz mięsa cielęcego i baraniego w tuszach — pochodzącego z przetrzutu — stosuje się następujące normy ubytków.

Gatunek mięsa	Normy ubytków naturalnych mięsa w %	
	24 godziny przechowywania	48 godzin przechowywania
półtusze wieprzowe	0,30	0,45
półtusze wołowe	0,35	0,50
ćwierćtusze wołowe	przody	0,40
	zady	0,30
tusze cielęce	0,40	0,60
tusze baranie	0,30	0,50

W razie przechowywania mięsa ponad 48 godzin normę ubytku naturalnego mięsa ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,08% za każde następne 24 godziny.

§ 6. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do masy ciepłego mięsa (w wadze bitej ciepłej) określa tabela podana w § 4 ust. 1, a w stosunku do masy mięsa wychłodzonego — tabela podana w § 5. Przez masę mięsa chłodzonego pochodzącego z przerzutu rozumie się masę ustaloną w chwili przyjęcia do magazynu.