

- 26. Państwowe Liceum Hutnicze, Zabrze, Park Hutniczy 3,
- 27. Państwowe Liceum Hutnicze, Ostrowiec, Bobernera 2,
- 28. Państwowe Liceum Hutnicze, Stalowa Wola, Huta „Stalowa Wola“,
- 29. Państwowe Liceum Przemysłu Chemicznego, Oświęcim, Dwory,
- 30. Państwowe Liceum Przemysłu Chemicznego, Mościce, Lipowa 2,
- 31. Państwowe Liceum Przemysłu Telekomunikacyjnego, Warszawa, Stępińska 26/28,
- 32. Państwowe Technicum Przemysłu Chemicznego, Gliwice, Okrzei 20,

Departament Szkolenia Zawodowego Ministerstwa Przemysłu Lekkiego.

- 1. Państwowe Liceum Przemysłu Cementowego, Sosnowiec, 1 Maja 25,
- 2. Państwowe Liceum Chemiczno-Garbarskie, Radom, Malczewskiego 41,
- 3. Państwowe Liceum Włókiennicze, Częstochowa, Przechodnia 11/15,
- 4. Państwowe Liceum Jedwabnicze, Milanówek, Skargi 14,
- 5. Państwowe Liceum Przemysłu Papierniczego, Włocławek, Łęska 4,
- 6. Państwowe Liceum Przemysłu Papierniczego, Jelenia Góra, Kilińskiego 10a,
- 7. Państwowe Liceum Ceramiczne, Bolków, Niepodległości 17,
- 8. Państwowe Liceum Kamieniarskie, Świdnica, Pl. Lenina 7,
- 9. Państwowe Technicum Włókiennicze, Łódź, Składowa 39,

Departament Szkolenia Zawodowego Ministerstwa Przemysłu Rolnego i Spożywczego

- 1. Państwowe Liceum Przemysłu Spożywczego, Zabrze, 1 Maja 12,
- 2. Państwowe Liceum Przemysłu Cukrowniczego, Toruń, św. Józefa 23/35,
- 3. Państwowe Technicum Przemysłu Spożywczego, Zabrze, 1 Maja 12.

499.

**ZARZĄDZENIE
MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 7 kwietnia 1950 r.

w sprawie ustanowienia przymusowego zarządu państwowego nad przedsiębiorstwem: „Piekarnia Mechaniczna” w Otwocku.

Na podstawie art. 1 ust. 3 i art. 2 dekretu z dn. 16 grudnia 1918 r. w przedmiocie przymusowego zarządu państwowego (Dz. Pr. P. P. Nr 21, poz. 67) w brzmieniu rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 25 maja 1927 r. (Dz. U. R. P. Nr 49, poz. 437) oraz art. 14 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 28 grudnia 1934 r. (Dz. U. R. P. Nr 110, poz. 976) i art. 1 dekretu Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 1 września 1939 r. (Dz. U. R. P. Nr 87, poz. 545) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustanawia się z dniem 15 kwietnia 1950 r. przymusowy zarząd państwowy nad przedsiębiorstwem: „Piekarnia Mechaniczna” w Otwocku przy ul. Karczewskiej 33.

§ 2. Przymusowy zarząd państwowy powierza się przedsiębiorstwu Powszechna Spółdzielnia Spożywców „Tęcza” z odpowiedzialnością udziałami w Otwocku.

§ 3. Przymusowy zarząd państwowy sprawowany będzie zgodnie z postanowieniem dekretu z dnia 16 grudnia 1918 r. w przedmiocie przymusowego zarządu państwowego (Dz. Pr. P. P. Nr 21, poz. 67) wraz z późniejszymi zmianami.

§ 4. Zarządzenie jest natychmiast wykonalne.

MINISTER HANDLU WEWNĘTRZNEGO T. Dietrich

500.

**ZARZĄDZENIE
MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO**

z dnia 7 kwietnia 1950 r.

w sprawie ustalenia rodzajów i gatunków oraz określenia składników wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych.

Na podstawie § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 24 marca 1950 r. w sprawie unormowania wyrobu i obrotu przetworami mięsnymi (Dz. U. R. P. Nr 12, poz. 120) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wytwarzanie i dopuszcza się do obrotu wędliny, wyroby wędliniarskie i konserwy mięsne, których rodzaje, gatunki i składniki ustalone są w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. W okresie jednego miesiąca od dnia ogłoszenia zarządzenia dozwolona jest sprzedaż wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych, wytworzonych według przepisów obowiązujących przed dniem wejścia w życie niniejszego zarządzenia.

§ 3. Wymieniona w załączniku do niniejszego zarządzenia klasyfikacja mięsa oznacza:

1) Mięso wieprzowe:

- I klasy — mięso chude w większych kawałkach, pochodzące ze wszystkich części tuszy, bez ścięgien, żył, tłuszczu i węzłów chłonnych;
- II „ — mięso chude, lekko przerośnięte tłuszczem, w drobniejszych kawałkach, ze wszystkich części tuszy, bez ścięgien, żył i węzłów chłonnych;
- III „ — drobne kawałki mięsa przerośnięte tłuszczem, bez ścięgien, grubszych żył, węzłów chłonnych i grubszych warstw miękkiego tłuszczu;
- IV „ — mięso żylaste bez tłuszczu i węzłów chłonnych.

2) Mięso wołowe:

- I klasy — mięso chude w większych kawałkach ze sztuk młodych pełnomięsnych bez tłuszczu, żył, ścięgien i węzłów chłonnych;
- II „ — mięso lekko przerośnięte tłuszczem w drobniejszych kawałkach ze sztuk młodych pełnomięsnych oraz mięso z innych sztuk bez grubszych żył, ścięgien, przylegającego tłuszczu i węzłów chłonnych;
- III „ — mięso żylaste bez tłuszczu i grubszych ścięgien.

3) Mięso różne bez bliższego określenia — wszelkie podroby i mięso pochodzące z uboju bydła, trzody chlewnej i cieląt, a nie zaliczone do żadnej z wymienionych w pkt. 1 i 2 klasy.

§ 4. Ilekroć w załączniku do niniejszego zarządzenia jest mowa o tłuszczu bez bliższego określenia rozumie się przez to tłuszcz wieprzowy twardy i miękki z rozbioru tuszy.

§ 5. Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

MINISTER HANDLU WEWNĘTRZNEGO T. Dietrich

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 kwietnia 1950 r. (poz. 500).

Normy zużycia surowca, materiałów pomocniczych i wydajności gotowego produktu

1. WIEPRZOWINA KRAJANA

(Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	70 kg
2. „ „ III kl.	29,5 „
3. Tłuszcz (smalec)	0,5 „

Razem 100 kg

Zalewa (przygotowana z 10 kg skór wieprz. lub 20 kg nówek) 20 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	1,50 kg
2. Cebula	3,00 „
3. Selery	1,00 „
4. Pietruszka	1,00 „
5. Marchew	2,00 „
6. Pieprz	0,05 „
7. Ziele ang.	0,02 „
8. Liści bobkowe	0,005 „

II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach: 119/99 mm i 63/99 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wieprzowe II i III kl. mielone na szarpaku i parzone w zalewie.

D. Wydajność

Przeciętna 98%.
Granice dopuszczalnych wahań 97—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 61%.

2. WIEPRZOWINA WE WŁASNYM SOSIE (Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	30	kg
2. " " III kl.	51,80	"
3. " różne (mięso z głów wieprzowych)	10	"
4. Skórki wieprzowe	8	"
5. Tłuszcz (smalec)	0,20	"

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy		
1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Pieprz	0,10	"
3. Majeranek	0,02	"
4. Listki bobkowe	0,005	"
5. Cebula	1,00	"

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkki o wymiarach: 63/99 mm i 119/99 mm.

C. Postać składników

Mięso wieprzowe II i III kl. mielone na szarpaku, mięso z głów wieprzowych, mielone przez siatkę 8—10 mm, skórki parzone i mielone przez siatkę 3—5 mm, cebula podsmażana na smalcu.

D. Wydajność

Przeciętna 99%.
Granice dopuszczalnych wahań: 98—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.

3. GULASZ WOŁOWY PODSMAŻANY (Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe I i II kl.	40	kg
2. " " III kl.	54	"
3. Tłuszcz (smalec)	6	"

Razem 100 kg

Zalewa (przygotowana z 10 kg kości) 15 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy		
1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Papryka	0,10	"
3. Pieprz	0,10	"
4. Ziele ang.	0,03	"
5. Listki bobkowe	0,005	"
6. Cebula	4,00	"
7. Żelatyna mielona	0,70	"

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkki o wymiarach 76/99 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe mielone na szarpaku i podsmażane na smalcu.

D. Wydajność

Przeciętna 93%.
Granice dopuszczalnych wahań: 92—95%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 68%.

4. WOŁOWINA WE WŁASNYM SOSIE (Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe I i II kl.	38	kg
2. " " III kl.	50	"
3. Łój wołowy (topiony)	2	"
4. Mięso różne (z głów wołowych)	2	"
5. Skórki wieprzowe	8	"

Razem 100 kg

Uwaga — skórki wieprzowe można zastąpić w 50% mięsem z nóg wołowych lub wieprzowych, miękkimi ścięgnami wołowymi i uszami wieprzowymi bez chrząstek.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy		
1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Pieprz	0,10	"
3. Papryka	0,05	"
4. Majeranek	0,02	"
5. Imbir	0,005	"
6. Listki bobkowe	0,005	"
7. Cebula	1,00	"

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkki o wymiarach: 119/99 mm i 63/99 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso różne — drobno mielone. Mięso wołowe surowe mielone na szarpaku, skórki parzone i mielone, cebula podsmażana na łożu.

D. Wydajność

Przeciętna 99%.
Granice dopuszczalnych wahań: 98—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 73%.

5. PASZTET LUKSUSOWY (Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso różne (wątroba cielęca lub wieprzowa)	30	kg
2. Tłuszcz	50	"
3. Mięso cielęce	20	"

Razem 100 kg

Uwaga — mięso cielęce może być zastąpione w połowie mięsem wołowym I kl. (bukat) i w połowie mięsem wieprzowym II kl.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy		
1. Sól kuchenna	1,40	kg
2. Pieprz	0,15	"
3. Ziele ang.	0,02	"
4. Gałka muszkatołowa	0,03	"
5. Przyprawa typu Maggi	0,10	"
6. Cebula	1,00	"
7. Goździki	0,01	"
8. Listek bobkowy	0,005	"

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkki o wymiarach: 26/99 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Surowce parzone, mielone i kutrowane.

D. Wydajność

Przeciętna 92%.
Granice dopuszczalnych wahań: 90—95%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.

6. PASZTET

(Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięsa różne (w tym wątroba wieprzowa 25 kg)	65	kg
2. Tłuszcz (otoczka wieprzowa)	35	"

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy		
1. Sól kuchenna	1,40	kg
2. Pieprz	0,10	"
3. Ziele ang.	0,03	"
4. Cebula	2,00	"

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkki o wymiarach: 119/99 mm i 63/99 mm.

C. Postać składników

Mięsa różne i tłuszcz parzone, mielone i kutrowane, cebula podsmażana na tłuszczu.

D. Wydajność

Przeciętna 95%.
Granice dopuszczalnych wahań: 90—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.

7. SALCESON CZARNY (Konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Podgardle nieskórowane, peklowane	40	kg
2. Mięsa różne (podroby wieprzowe)	20	"
3. Skórki wieprzowe	10	"
4. Krew	30	"

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy		
1. Sól kuchenna	1,80	kg
2. Pieprz	0,05	"
3. Ziele ang.	0,03	"
4. Papryka	0,10	"
5. Czosnek	0,05	"
6. Majeranek	0,05	"

II. Opakowanie bezpośrednie — puszkki o wymiarach 63/99 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Podgardle parzone i krajane w kostkę, mięsa różne i skórki parzone i mielone. Krew surowa.

D. Wydajność

Przeciętna 87%.

Granice dopuszczalnych wahań: 85—90%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 51%.

8. BOCZEK WIEPRZOWY (Konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Boczek wieprzowy peklowany 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|---------------------|---------|
| 1. Pieprz | 0,05 kg |
| 2. Ziele ang. | 0,02 " |
| 3. Listki bobkowe | 0,005 " |
| 4. Majeranek | 0,01 " |
| 5. Żelatyna mielona | 0,50 " |
- II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach 119/99 mm.
- C. Postać składników
Boczek lekko wędzony, z przypraw wygotowany wywar, w którym rozpuszczona żelatyna, służy jako zalewa.
- D. Wydajność
Przeciętna 98%.
- Granice dopuszczalnych wahań: 97—99%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 37%.

9. TŁUSZCZ WIEPRZOWY (Konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|---------------------|-------|
| 1. Tłuszcz | 75 kg |
| 2. Sadło wieprzowe | 20 " |
| 3. Skórki wieprzowe | 5 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 1,00 kg |
| 2. Cebula | 1,00 " |
- II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach 119/99 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Tłuszcz i sadło grubo mielone, skórki wieprzowe parzone i mielone drobno, cebula podsmażana na tłuszczu.
- D. Wydajność
Przeciętna 100%.
- Granice dopuszczalnych wahań 99—100%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 20%.

10. KARCZEK (Konserwa sterylizowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Karczek wieprzowy bez kości, peklowany 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|------------------|---------|
| Żelatyna mielona | 1,20 kg |
|------------------|---------|
- II. Opakowanie bezpośrednie — puszki o wymiarach 119/99 mm.
- C. Postać surowca
Karczek peklowany, lekko wędzony, żelatyna wsypa na sucho.
- D. Wydajność
Przeciętna 93%.
- Granice dopuszczalnych wahań 92—95%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 58%.

11. SZYNKA (Konserwa pasteuryzowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Szynka peklowana i wędzona bez kości 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|--------------------|---------|
| Żelatyna w proszku | 0,60 kg |
|--------------------|---------|
- II. Opakowanie bezpośrednie — puszki kształtu mandolinowego, różnych wymiarów.
- C. Postać surowca
Szynka w całości, przykrajana w zależności do wielkości puszki. Szynka peklowana systemem doarteryjnym, żelatyna sypana na sucho.
- D. Wydajność
Przeciętna 98%.
- Granice dopuszczalnych wahań: 97—99%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 69%.

12. KIELBASA MOSKIEWSKA SUCHA-SUROWA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|-----------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe I kl. | 60 kg |
| 2. " wieprzowe II kl. | 10 " |
| 3. Ślonina bez skóry | 30 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- A. Przyprawy
- | | |
|-----------------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 3,00 kg |
| 2. Pieprz | 0,20 " |
| 3. Saletra | 0,10 " |
| 4. Cukier | 0,20 " |
| 5. Gałka muszkatołowa | 0,03 " |
- II. Osłonka
Jelito wołowe środkowe lub cienkie szersze.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Mięso wołowe i wieprzowe drobno mielone, ślonina krajana w kostkę.
- D. Wydajność
Przeciętna 63%.
- Granice dopuszczalnych wahań: 60—65%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 33%.

13. SALAMI

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|-----------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe I kl. | 30 kg |
| 2. " wieprzowe I kl. | 40 " |
| 3. Tłuszcz | 30 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 3,00 kg |
| 2. Pieprz | 0,15 " |
| 3. Saletra | 0,07 " |
| 4. Cukier | 0,20 " |
| 5. Kardamon | 0,04 " |
- II. Osłonka
Jelito wołowe środkowe lub grube wieprzowe (krzyżówki).
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Całość mielona przez siatkę 3 mm.
- D. Wydajność
Przeciętna 67%.
- Granice dopuszczalnych wahań 65—70%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 37%.

14. KIELBASA KRAKOWSKA — SUCHA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe III kl. | 10 kg |
| 2. " wieprz. II kl. | 65 " |
| 3. Tłuszcz | 25 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,50 kg |
| 2. Saletra | 0,10 " |
| 3. Pieprz | 0,15 " |
| 4. Czosnek | 0,05 " |
| 5. Kardamon | 0,02 " |
- II. Osłonka
Jelito wołowe środkowe o \varnothing 50—55 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Mięso wołowe kutrowane, reszta krajana w kawałki.
- D. Wydajność
Przeciętna 65%.
- Granice dopuszczalnych wahań: nie wyżej 70%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 31%.
- U w a g a: Przy wydajności nie wyżej 85% otrzymuje się kielbasę pól suchą, przy zawartości wody w gotowym produkcie do 54%.

15. KIELBASA POLSKA (SUROWA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|---------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe II kl. | 40 kg |
| 2. " " III kl. | 60 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,80 kg |
| 2. Saletra | 0,07 " |

- | | |
|--------------|---------|
| 3. Pieprz | 0,15 kg |
| 4. Cukier | 0,20 " |
| 5. Majeranek | 0,05 " |
- II. Osłonka
Jelito cienkie wieprzowe o \varnothing ca 40 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Całość mięsa krajana.
- D. Wydajność
Przeciętna 88%.
Granice dopuszczalnych wahań: 86—90%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 63%.

16. SERWELATKA MIĘKKA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe II kl. | 40 kg |
| 2. " wieprz. II kl. | 20 " |
| 3. " " III kl. | 25 " |
| 4. Tłuszcz | 15 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,60 kg |
| 2. Saletra | 0,07 " |
| 3. Pieprz | 0,10 " |
| 4. Papryka | 0,10 " |
| 5. Cukier | 0,25 " |
- II. Osłonka
Jelito wołowe środkowe lub przelyk.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Całość mielona przez siatkę 5 mm.
- D. Wydajność
Przeciętna 87%.
Granice dopuszczalnych wahań: 85—90%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 57%.

17. METKA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe II kl. | 40 kg |
| 2. " wieprzowe III kl. | 60 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,60 kg |
| 2. Saletra | 0,10 " |
| 3. Pieprz | 0,10 " |
| 4. Papryka | 0,10 " |
| 5. Cukier | 0,20 " |
- II. Osłonka
- | |
|--|
| 1. Jelito wołowe cienkie o \varnothing 45—60 mm. |
| 2. Jelito sztuczne celofanowe Nr 6. |
- C. Postać mięsa
Całość kutrowana.
- D. Wydajność
Przeciętna 94%.
Granice dopuszczalnych wahań: 92—96%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 64%.

18. KIELBASA ŻYWIECKA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe III kl. | 10 kg |
| 2. " wieprz. IV kl. | 10 " |
| 3. " " III kl. | 15 " |
| 4. " " II kl. | 20 " |
| 5. " " I kl. | 20 " |
| 6. Tłuszcz | 25 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,40 kg |
| 2. Saletra | 0,10 " |
| 3. Pieprz | 0,10 " |
| 4. Czosnek | 0,03 " |
| 5. Cukier | 0,10 " |
- II. Osłonka
Jelito wołowe środkowe.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. mielone i kutrowane, reszta krajana w kawałki.
- D. Wydajność
Przeciętna 82%.
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 50%.

19. KIELBASA PIWNA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. Mięso wołowe III kl. | 20 kg |
| 2. " wieprz. IV kl. | 10 " |
| 3. " " II kl. | 20 " |
| 4. " " III kl. | 20 " |
| 5. Tłuszcz | 30 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,40 kg |
| 2. Saletra | 0,07 " |
| 3. Cukier | 0,20 " |
| 4. Pieprz | 0,10 " |
| 5. Papryka | 0,08 " |
| 6. Gorczyca | 0,05 " |
- II. Osłonka
Pęcherze wieprzowe szyte lub cielęce.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. mielone przez siatkę 3 mm, zmieszane z całością i przemielone przez siatkę 8 mm.
- D. Wydajność
Przeciętna 80%.
Granice dopuszczalnych wahań: 78 — 82%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.

20. KIELBASA JAŁOWCOWA — SUCHA PIECZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|---------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe IV kl. | 10 kg |
| 2. " " II kl. | 20 " |
| 3. " " III kl. | 50 " |
| 4. " wołowe III kl. | 10 " |
| 5. Tłuszcz | 10 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,50 kg |
| 2. Pieprz | 0,15 " |
| 3. Saletra | 0,06 " |
| 4. Jałowiec | 0,06 " |
| 5. Cukier | 0,20 " |
- II. Osłonka
Jelito wołowe cienkie o \varnothing 40—50 mm.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. mielone drobno, mięso wieprzowe II kl. i III kl. mielone na szarpaku, tłuszcz grubo mielony.
- D. Wydajność
Przeciętna 70%.
Granice dopuszczalnych wahań: 68 — 72%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 45%.

21. KABANOSY PÓLTRWALE - PIECZONE

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|---------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe II kl. | 60 kg |
| 2. " " III kl. | 40 " |
- Razem 100 kg
- B. Przyprawy i materiały pomocnicze
- I. Przyprawy
- | | |
|-----------------------|---------|
| 1. Sól kuchenna | 2,20 kg |
| 2. Saletra | 0,06 " |
| 3. Pieprz | 0,15 " |
| 4. Kminek | 0,05 " |
| 5. Cukier | 0,20 " |
| 6. Gałka muszkatołowa | 0,03 " |
- II. Osłonka
Jelito baranie.
- C. Postać mięsa i tłuszczu
Mielone.
- D. Wydajność
Przeciętna 80%.
Granice dopuszczalnych wahań: 78 — 82%.
- E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 61%.

22. KIELBASKI MYŚLIWSKIE PIECZONE - SUCHE

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Mięso wieprzowe III kl. | 50 kg |
| 2. " wołowe II kl. | 20 " |
| 3. " wieprzowe II kl. | 20 " |
| 4. Słonina bez skóry | 10 " |
- Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,50 kg
2. Saletra	0,05 "
3. Pieprz	0,15 "
4. Cukier	0,20 "
5. Jałowiec	0,10 "

II. Osłonka

Najcieńsze jelito wieprzowe lub szersze baranie
o \varnothing 24—26 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Słonina krajana w kostkę, reszta mielona.

D. Wydajność

Przeciętna 67%.

Granice dopuszczalnych wahań: 65 — 70%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.**23. KIELBASA PODLASKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	10 kg
2. " wieprz. II kl.	35 "
3. " " III kl.	45 "
4. " " IV kl.	10 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Saletra	0,07 "
3. Pieprz	0,10 "
4. Czosnek	0,04 "
5. Cukier	0,20 "

II. Osłonka

Jelito sztuczne Nr 6.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe III kl. i mięso wieprzowe IV kl. kutrowane, reszta krajana.

D. Wydajność

Przeciętna 82%.

Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 60%.**24. KIELBASA LITEWSKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	30 kg
2. " wieprz. III kl.	40 "
3. " różne (mięso z głów, serce itp.)	30 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz	0,08 "
4. Papryka	0,08 "
5. Ziele angielskie	0,03 "
6. Czosnek	0,05 "

II. Osłonka

Jelito wieprzowe cienkie.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe III kl. kutrowane, mięso wieprzowe III kl. grubo mielone, mięso różne drobno mielone.

D. Wydajność

Przeciętna 82%.

Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 62%.**25. KIELBASA ZWYCZAJNA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	25 kg
2. " wieprz. III kl.	65 "
3. " różne	5 "
4. Tłuszcz	5 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,10 "
4. Majeranek	0,05 "
5. Czosnek	0,10 "

II. Osłonka

Jelito wieprzowe.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe i mięsa różne kutrowane, mięso wieprzowe i tłuszcz grubo mielone.

D. Wydajność

Przeciętna 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 103 — 107%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 65%.**26. KIELBASA KARCZEWSKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe I kl.	10 kg
2. " " III kl.	40 "
3. " wieprz. III kl.	40 "
4. Tłuszcz	10 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,10 "
4. Majeranek	0,05 "
5. Czosnek	0,10 "

II. Osłonka

Jelito wieprzowe cienkie.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe III kl. mielone i kutrowane, reszta składników grubo mielona.

D. Wydajność

Przeciętna 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 102—108%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 65%.**27. KIELBASA KRAKOWSKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl. (bukat)	10 kg
2. " wieprz. IV kl.	10 "
3. " " III kl.	35 "
4. " " II kl.	45 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,12 "
4. Czosnek	0,05 "
5. Kardamon	0,02 "

II. Osłonka

Jelito wołowe środkowe, wzgl. jelito sztuczne Nr 8—10—12.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe II kl. i mięso wieprzowe IV kl. kutrowane, reszta mięsa w kawałkach.

D. Wydajność

Przeciętna 98%.

Granice dopuszczalnych wahań: 96—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 68%.**28. KIELBASA LISIECKA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wołowe III kl.	25 kg
2. " wieprz. II kl.	25 "
3. " " III kl.	50 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz naturalny	0,12 "
4. Czosnek	0,05 "
5. Kardamon	0,02 "

II. Osłonka

Jelito naturalne wołowe, środkowe, wzgl. jelito sztuczne Nr 8—10.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe mielone i kutrowane, mięso wieprzowe grubo mielone.

D. Wydajność

Przeciętna 98%.

Granice dopuszczalnych wahań: 96—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 67%.

29. KIELBASA CYTRYNOWA

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	45 kg
2. " " III kl.	45 "
3. " " IV kl.	5 "
4. " wołowe III kl.	5 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Cukier	0,15 "
4. Pieprz naturalny	0,12 "
5. Gałka muszkatołowa	0,04 "

II. Osłonka

Jelito sztuczne Nr 14—16 lub kątnica wołowa i pęcherze wieprzowe.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe II kl. i wieprz. IV kl., kutrowane, reszta mięsa krajana w grube i długie kawałki.

D. Wydajność

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 94—98%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 67%.

30. KIELBASA SERDELOWA

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe III kl.	40 kg
2. " wieprzowe IV kl.	25 "
3. " " III kl.	15 "
4. Tłuszcz	25 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,00 kg
2. Saletra	0,10 "
3. Pieprz	0,08 "
4. Kwiat muszkatołowy lub gałka	0,03 "

II. Osłonka

Jelito cienkie wołowe o \varnothing 40—50 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość surowca drobno mielona — kutrowana.

D. Wydajność

Przeciętna 112%.

Granice dopuszczalnych wahań: 108—116%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 70%.

31. SERDELKI

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe III kl.	25 kg
2. " wieprzowe III kl.	65 "
3. Tłuszcz	10 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Saletra	0,06 "
3. Pieprz	0,10 "
4. Gałka muszkatołowa	0,04 "

II. Osłonka

Jelito wieprzowe i wołowe cienkie o \varnothing 40—50 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe kutrowane, pozostałość drobno mielona.

D. Wydajność

Przeciętna 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 102—107%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 64%.

32. MORTADELA

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe IV kl.	60 kg
2. " wołowe III kl.	25 "
3. Słonina bez skóry	10 "
4. Tłuszcz	5 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Saletra	0,06 "
3. Pieprz	0,05 "
4. Gorczyca w ziarnkach	0,05 "
5. Gałka muszkatołowa	0,04 "
6. Cukier	0,20 "

II. Osłonka

Kątnica wołowa duża, pęcherz, jelito sztuczne powyżej Nr 10.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso i tłuszcz drobno mielone, kutrowane, słonina krajana w kostkę.

D. Wydajność

Przeciętna 120%.

Granice dopuszczalnych wahań: 115—125%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 75%.

Uwaga: wołowina może być zastąpiona w całości lub w części — cieleciną.

33. PARÓWKI

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wołowe III kl.	40 kg
2. " wieprzowe IV kl.	20 "
3. " " II kl.	20 "
4. Tłuszcz	20 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,10 kg
2. Saletra	0,06 "
3. Pieprz	0,08 "
4. Gałka muszkatołowa	0,04 "
5. Cukier	0,20 "

II. Osłonka

Jelito baranie o \varnothing 16—20 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość kutrowana.

D. Wydajność

Przeciętna 112%.

Granice dopuszczalnych wahań: 110—115%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 72%.

Uwaga: wołowina może być zastąpiona w całości lub części — cieleciną.

34. KIELBASA HERBACIANA

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe III kl.	10 kg
2. " wołowe I kl.	70 "
3. " " III kl.	10 "
4. Słonina bez skóry	10 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze

I. Przyprawy

1. Sól kuchenna	2,50 kg
2. Pieprz	0,05 "
3. Saletra	0,07 "
4. Czosnek	0,05 "
5. Majeranek	0,05 "
6. Gorczyca (w ziarnkach)	0,05 "

II. Osłonka

Jelito sztuczne Nr 6.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Mięso wołowe I kl., mięso wieprzowe III kl. i słonina — krajane, mięso wołowe III kl. kutrowane.

D. Wydajność

Przeciętna 100%.

Granice dopuszczalnych wahań: 98—102%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 68%.

35. KIELBASA BIAŁA SUROWA

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)

1. Mięso wieprzowe II kl.	20 kg
2. " " III kl.	70 "
3. " wołowe III kl.	10 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,10 "
4. Czosnek	0,07 "

II. Osłonka

Jelito wieprzowe cienkie o \varnothing do 40 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Wołowina kutrowana, reszta mięsa grubomielona.

D. Wydajność

Przeciętna — 105%.

Granice dopuszczalnych wahań: 103—108%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 66%.**36. KIELBASA KRWISTA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Krew	25%
2. Mięso różne	25%
3. Skórki wieprzowe	10%
4. Podgardle ze skórą	30%
5. Bułka tarta	10%

Razem 100%

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,40 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,10 "
4. Ziele angielskie	0,03 "

II. Osłonka

Jelito wołowe cienkie.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Podgardle krajane w kostkę, reszta składników drobno mielona.

D. Wydajność

Przeciętna 90%.

Granice dopuszczalnych wahań: 88—93%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 60%.**37. KIELBASKI KRWISTE**

Jak dla kiełbasy krwistej z tą różnicą, że produkt gotowy wiązany zostaje co 8—10 cm.

38. KISZKA PASZTETOWA**A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso wieprzowe II kl. lub cielęcina	15 kg
2. " III kl.	15 "
3. " różne (wątroba wieprzowa lub cielęca)	25 "
4. Tłuszcz	40 "
5. Słonina bez skóry	5 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy, materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,00 kg
2. Cebula	2,50 "
3. Majeranek	0,02 "
4. Pieprz	0,08 "

II. Osłonka

Jelito grube wieprzowe (krzyżówka).

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość kutrowana za wyjątkiem słoniny krajanej w kostkę.

D. Wydajność

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 93—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 46%.**39. KISZKA PASZTETOWA (z mianą)****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (wątroba wieprzowa lub cielęca)	25 kg
2. Mięso wieprz. III kl.	20 "
3. Tłuszcz	40 "
4. Słonina bez skóry	5 "
5. Kasza manna	10 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,00 kg
-----------------	---------

2. Cebula	2,50 kg
3. Majeranek	0,02 "
4. Pieprz	0,08 "

II. Osłonka

Jelito grube wieprzowe (krzyżówka).

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość kutrowana za wyjątkiem słoniny krajanej w kostkę.

D. Wydajność

Przeciętna 104%.

Granice dopuszczalnych wahań: 100—108%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 44%.**40. KISZKA WĄTROBIANA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (wątroba)	30 kg
2. " "	40 "
3. Tłuszcz (dopuszczalna otoczka)	30 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Pieprz	0,05 "
3. Majeranek	0,10 "
4. Cebula	2,00 "

II. Osłonka

Jelito grube wieprzowe.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość kutrowana.

D. Wydajność

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 94—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 57%.**41. KISZKA PODGARDLANA — bułczana****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne	50 kg
2. Tłuszcz (dopuszczalna otoczka)	20 "
3. Skwarki	10 "
4. Bułka pszenna (tarta)	20 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,20 kg
2. Cebula	2,00 "
3. Majeranek	0,08 "
4. Pieprz	0,05 "

II. Osłonka

Jelito grube wieprzowe.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość drobno-mielona, niekutrowana.

D. Wydajność

Przeciętna 96%.

Granice dopuszczalnych wahań: 94—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 50%.**42. KISZKA KASZANA — gryczana****A. Surowiec (ilość i charakterystyka)**

1. Mięso różne (płuca, skóra itp.)	40 kg
2. Kasza gryczana (tatarczana)	25 "
3. Tłuszcz (otokowy-topiony)	10 "
4. Krew	25 "

Razem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze**I. Przyprawy**

1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,20 "
4. Cebula	3,00 "

II. Osłonka

Jelito wieprzowe grube.

C. Postać mięsa i tłuszczu

Całość rozdrobniona prócz kaszy w normalnej postaci.

D. Wydajność

Przeciętna 135%.

Granice dopuszczalnych wahań: 130—140%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 70%.

43. KISZKA KASZANA — jęczmienna

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
1. Mięso różne (płuca, skóra itp.)	45 kg
2. Krew	25 "
3. Kasza jęczmienna	20 "
4. Tłuszcz topiony (dopuszczalna otoczka)	10 "
Razem 100 kg	
B. Przyprawy i materiały pomocnicze	
I. Przyprawy	
1. Sól kuchenna	2,30 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,20 "
4. Cebula	3,00 "
II. Osłonka	
Jelito grube wieprzowe.	
C. Postać mięsa i tłuszczu	
Całość rozdrobniona prócz kaszy w normalnej postaci.	
D. Wydajność	
Przeciętna 130%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 125—135%.	
E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 69%.	

44. SALCESON WŁOSKI

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
1. Mięso różne (z głów wieprzowych peklowanych)	60 kg
2. Golonka peklowana bez kości	25 "
3. Skórki	15 "
Razem 100 kg	
B. Przyprawy i materiały pomocnicze	
I. Przyprawy	
1. Sól kuchenna	1,60 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Czosnek	0,05 "
lub cebula	1,00 "
4. Kminek	0,10 "
II. Osłonka	
Żołądek wieprzowy.	
C. Postać mięsa i tłuszczu	
Głowy wieprzowe i golonka gotowane, krajane w paski, skórki drobno mielone.	
D. Wydajność	
Przeciętna 95%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 90—100%.	
E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 73%.	

45. SALCESON CZARNY

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
1. Krew	25 kg
2. Mięso różne	20 "
3. Podgardla wieprz. nieskórowane	40 "
4. Kasza manna	5 "
5. Skórki wieprzowe	10 "
Razem 100 kg	
B. Przyprawy i materiały pomocnicze	
I. Przyprawy	
1. Sól kuchenna	2,60 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,05 "
4. Czosnek	0,08 "
5. Saletra	0,05 "
II. Osłonka	
Jelito grube wieprzowe (kątniczka), pęcherz wieprzowy lub kątnica wołowa mała.	
C. Postać mięsa i tłuszczu	
Wszystkie składniki gotowane i krajane w kostkę z wyjątkiem skórek, które są mielone i krwi w stanie surowym.	
D. Wydajność	
Przeciętna 88%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 85—92%.	
E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.	

46. SALCESON OZORKOWY

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
1. Mięso różne (ozory wieprzowe peklowane)	30 kg
2. Mięso różne (podroby)	10 "
3. Tłuszcz	30 "

4. Skórki wieprzowe	15 kg
5. Krew	15 "
Razem 100 kg	

B. Przyprawy i materiały pomocnicze	
I. Przyprawy	
1. Sól kuchenna	2,00 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Majeranek	0,08 "
4. Czosnek	0,05 "
lub cebula	1,00 "
II. Osłonka	
Pęcherz lub jelito wieprzowe grube (kątnica) lub kątnica wołowa mała.	
C. Postać mięsa i tłuszczu	
Ozory w całości lub krajane w kostkę, tłuszcz parzony krajany w kostkę, skórki i podroby parzone i mielone, krew surowa.	
D. Wydajność	
Przeciętna 80%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 77 — 83%.	
E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 51%.	

47. SALCESON BRUNSZWICKI

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
1. Mięso różne (wątroba)	15 kg
2. " " (maski wieprz.)	60 "
3. " "	10 "
4. Tłuszcz "	10 "
5. Skórki wieprzowe	5 "
Razem 100 kg	
B. Przyprawy i materiały pomocnicze	
I. Przyprawy	
1. Sól kuchenna	2,50 kg
2. Pieprz	0,15 "
3. Saletra	0,05 "
4. Cebula	3,00 "
5. Majeranek	0,10 "
II. Osłonka	
Pęcherz lub jelito wieprzowe grube (kątnica), lub kątnica wołowa mała.	
C. Postać mięsa i tłuszczu	
Wątroba mielona na surowo, maski i tłuszcz parzone i krajane w kostkę, skórki i mięso różne mielone.	
D. Wydajność	
Przeciętna 80%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 75 — 85%.	
E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 62%.	

48. ROLADA OZORKOWA

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
1. Ozorki wieprzowe peklowane i oskórowane	70 kg
2. Podgardle lub słonina	20 "
3. Skórki	10 "
Razem 100 kg	
B. Przyprawy i materiały pomocnicze	
I. Przyprawy	
1. Sól kuchenna	1,80 kg
2. Pieprz	0,10 "
3. Imbir	0,02 "
4. Gałka muszkatołowa	0,03 "
II. Osłonka	
Pęcherz wołowy.	
C. Postać mięsa i tłuszczu	
Ozorki w całości gotowane, skórki parzone mielone, podgardle lub słonina parzone w połowie krajane w kostkę, w połowie w cienkich plasterkach, skórki parzone i drobno mielone.	
D. Wydajność	
Przeciętna 85%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 83 — 87%.	
E. Zawartość wody w gotowym produkcie do 57%.	

49. SZYNKA WĘDZONA Z KOŚCIĄ (WESTFALSKA)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka)	
Szynka z kością peklowana	
100 kg	
B. Wydajność	
Przeciętna 77%.	
Granice dopuszczalnych wahań: 74 — 79%.	
C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 53%.	

50. SZYNKA WĘDZONA Z KOŚCIĄ — TYLNA (ŚWIĄTECZNA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Szynka z kością peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 60%.

51. SZYNKA WĘDZONA TYLNA BEZ KOŚCI SUROWA, SZNUROWANA (ŚWIĄTECZNA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Szynka bez kości, peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 60%.

52. SZYNKA WĘDZONA PRZEDNIA BEZ KOŚCI SUROWA, SZNUROWANA (ŚWIĄTECZNA)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Szynka bez kości peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 60%.

53. POŁĘDWICA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Połędwica peklowana 100 kg
- B. Osłonka
Kątnica wołowa, jelito celofanowe wzgl. inne sztuczne. Dopuszczalna połędwica wędzona bez osłonek.
- C. Wydajność
Przeciętna 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- D. Zawartość wody w gotowym produkcie do 66%.

54. BALERON SUROWY - WĘDZONY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Karczek peklowany 100 kg
- B. Osłonka
Kątnica, pęcherz wieprzowy lub wołowy.
- C. Wydajność
Przeciętna 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.
- D. Zawartość wody w gotowym produkcie do 60%.

55. KARCZEK WĘDZONY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Karczek peklowany 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 88%.
Granice dopuszczalnych wahań: 86 — 90%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie do 58%.

56. BOCZEK WĘDZONY BEZ KOŚCI

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Boczek peklowany bez kości 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.

57. SŁONINA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Słonina peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 92%.
Granice dopuszczalnych wahań: 90 — 95%.

58. GOLONKA WIEPRZOWA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Golonka peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 88%.
Granice dopuszczalnych wahań: 86 — 90%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 58%.

59. ZEBERKA WĘDZONA

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Zeberka peklowane 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 87%.
Granice dopuszczalnych wahań: 85 — 90%.

60. BEKON WĘDZONY — DZIELONY

- A. Surowiec — bekon peklowany (bez boczku) 100 kg
- B. Postać mięsa — bekon dzielony na części i wędzony.
- C. Wydajność
Przeciętna — 90%.
Granice dopuszczalnych wahań: 88 — 92%.

61. SZYNKA PRZEDNIA BEZ KOŚCI GOTOWANA (w formie lub sznurowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Szynka bez kości, peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 83%.
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 56%.

62. SZYNKA TYLNA BEZ KOŚCI GOTOWANA (w formie lub sznurowana)

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Szynka bez kości, peklowana 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 83%.
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.
- C. Zawartość wody w gotowym produkcie (w mięsie) do 56%.

63. BALERON GOTOWANY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Karczek peklowany 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 84%.
Granice dopuszczalnych wahań: 82 — 86%.
- C. Osłonka
Kątnica wołowa, pęcherz wieprzowy, wołowy.
- D. Zawartość wody w gotowym produkcie do 56%.

64. BOCZEK GOTOWANY

- A. Surowiec (ilość i charakterystyka)
Boczek peklowany bez kości 100 kg
- B. Wydajność
Przeciętna 82%.
Granice dopuszczalnych wahań: 80 — 85%.

Redakcja i Administracja: Warszawa, ul. Bracka 20. Telefony: Redakcja 864-75, 867-28, Administracja 864-74.

PRENUMERATA „Monitora Polskiego” wynosi: cz. A — rocznie zł 1.800, półrocznie zł 1.000, kwartalnie zł 500, cz. B — kwartalnie zł 750, obie części A-B — rocznie zł 4.500, półrocznie zł 2.300, kwartalnie zł 1.200. Prenumerata „Monitora Polskiego” oraz ogłoszenia przyjmują Oddziały PAP: Łódź, Piotrkowska 133, Kraków Rynek Kleparski 4, Katowice, Jana 11, Poznań, Mielżyńskiego 8, Bydgoszcz, Libelta 4, Wrocław Traugutta 35, Konto czekowe P.K.O. Warszawa Nr I-4797.

Reklamacje z powodu niedoręczenia poszczególnych numerów wnosić należy do Administracji „Monitora Polskiego” w terminie 10 do 15 dni po otrzymaniu następnego kolejnego numeru.