

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 28 grudnia 1950 r.

o zmianie zarządzenia 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. W załączniku do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 kwietnia 1950 r. w sprawie ustalenia rodzajów i gatunków oraz określenia składników wędlin, wyrobów wędliniarskich i konserw mięsnych (Monitor Polski Nr A-43, poz. 500) po pozycji 64 wprowadza się pozycje 65—81 w następującym brzmieniu:

65. KIELBASA POPULARNA**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) wołowina III kl.	25 kg
2) wieprzowina III kl.	60 „
3) mięsa różne	5 „
4) skórki wieprzowe	10 „

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól kuchenna	2,30 kg
2) saletra	0,06 „
3) pieprz	0,05 „
4) gorczyca	0,05 „
5) majeranek	0,02 „
6) czosnek	0,10 „

II. o s ł o n k a: jelito sztuczne Nr 8.**C. Postać składników:** wołowina kutrowana, mięso wieprzowe grubo, a reszta drobno mielona.**D. Wydajność:**przeciętna — 105%,
granice dopuszczalnych wahań: 103—106%.**E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** 70%.**66. KIELBASA SERBSKA — PIECZONA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) słonina świeża	75 kg
2) mięso wieprzowe IV kl.	25 „

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	2,50 kg
2) saletra	0,05 „
3) papryka	0,20 „
4) pieprz	0,02 „
5) czosnek	0,10 „

II. o s ł o n k a: jelita wołowe środkowe.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** słonina peklowana i krajana w kostkę ca 2,5 cm, mięso mielone przez siatkę 2 mm i kutrowane.**D. Wydajność:**przeciętna — 92%,
granice dopuszczalnych wahań: 90—95%.**E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** do 30%.**67. KIELBASA SŁONINOWA — PIECZONA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) słonina świeża	75 kg
2) wołowina III kl. (bukat)	25 „

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	2,40 kg
2) saletra	0,05 „
3) papryka	0,15 „
4) pieprz	0,02 „
5) czosnek	0,07 „

II. o s ł o n k a: jelita wołowe cienkie.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** słonina peklowana i krajana w kostkę ca 2,5 cm, mięso mielone przez siatkę 2 mm i kutrowane.**D. Wydajność:**przeciętna — 95%,
granice dopuszczalnych wahań: 93—98%.**E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** do 33%.**68. KIELBASA PARÓWKOWA****A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) mięso wieprzowe IV kl.	60 kg
2) podgardla skorowane	40 „

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól kuchenna	2,00 kg
2) saletra	0,10 „
3) pieprz	0,05 „
4) papryka słodka	0,03 „
5) gałka muszk.	0,02 „
6) czosnek	0,05 „

II. o s ł o n k a: jelita wieprzowe cienkie ϕ 28—30 mm, odkręcane w kielbaski długości 12 do 15 cm.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** całość drobno mielona i kutrowana.**D. Wydajność:**przeciętna — 106%,
granice dopuszczalnych wahań: 103—110%.**E. Zawartość wody w gotowym produkcie:** do 56%.**69. BOCZEK LITEWSKI****A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

Boczek solony na sucho 100 kg.

B. Postać mięsa i tłuszczu: boczek pokrojony w poprzeczne pasy i wędzony zimnym dymem.**C. Wydajność:**przeciętna — 82%,
granice dopuszczalnych wahań: 80—85%.**70. BOCZEK WĘDZONY**

(w puszkach — pasteryzowany).

A. Surowiec (ilość i charakterystyka):

boczek peklowany (bez żeberek) 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) ziele angielskie	0,02 kg
2) listki bobkowe	0,005 „
3) żelatyna	0,40 „

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e: puszki mandolinowe duże.**C. Postać mięsa i tłuszczu:**

Boczek lekko obsuszony i obwędzony, krajany w pasy wysokości puszki, szczelnie układane, po czym po zamknięciu ewakuacja powietrza. Czas pasteryzacji taki sam jak przy tabeli szynek + 1/2 godz.

Temperatura: 60 minut na 98° C. do 100° C., reszta na 82° C.

Studzenie: 1/2 godz. w bieżącej wodzie, następnie ca 12 godz. chłodzenie powietrzne, potem w chłodni minimum 12 godz.

D. Wydajność gotowego produktu:przeciętna — 91%,
granice dopuszczalnych wahań: 90—92%,
zwrot okrawków do magazynu średnio 5 kg, dopuszczalne wahania od 4—6 kg.**71. GOLONKA WIEPRZOWA W GALARECIE**

(konserwa sterylizowana)

A. Surowiec (ilość i charakterystyka):

golonka peklowana z kością 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) gorczyca	0,05 kg
2) listki bobkowe	0,002 "
3) maggi	0,50 "
4) żelatyna	0,50 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/119 mm i 99/63 mm.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** golonka pozbawiona kości, zalana zalewą z żelatyny.**D. Wydajność:**

przeciętna — 75%,
granice dopuszczalnych wahań: 72—78%.

E. Zawartość wody — 60%.**72. PAPRYKACZ CIEŁĘCY — (konserwa sterylizowana)****A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) cielęcina bez kości	95 kg
2) smalec	5 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	1,20 kg
2) papryka	0,15 "
3) pieprz	0,05 "
4) gałka muszk.	0,06 "
5) żelatyna	0,50 "
6) cukier (karmel)	0,20 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i c:
puszki 99/63 mm.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** cielęcina pokrajana w kostkę, podsmażana na smalcu.**D. Wydajność:**

przeciętna — 82%,
granice dopuszczalnych wahań: 80—85%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie: 65%.

U w a g a: zamiast żelatyny można używać mocnego rosółu z nóg lub skórek wieprzowych.

73. PIECZEŃ WIEPRZOWA — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) wieprzowina bez kości	96 kg
(mięso z łopatek, karczku i połówiczki)	
2) smalec	4 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	1,30 kg
2) pieprz	0,05 "
3) kminek	0,05 "
4) cebula (obrana)	1,50 "
5) maggi	0,20 "
6) gałka muszk.	0,01 "
7) żelatyna	0,70 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/119 mm i 99/63 mm, pojemność puszki 850 g i 425 g netto.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** mięso podsmażane na smalcu, zalewa z sosu od podsmażania.**D. Wydajność:**

przeciętna — 85%,
granice dopuszczalnych wahań: 83—88%.

U w a g a: zamiast żelatyny można stosować mocny rosół, wygotowany z nóg wieprzowych lub skórek wieprzowych.

74. CYNADERKI PRUŻONE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) nerki wieprzowe	95 kg
2) smalec	5 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól kuchenna	1,20 kg
2) majeranek	0,02 "
3) pieprz	0,06 "
4) liście bobkowe	0,001 "
5) cebula	1,50 "
6) maggi	0,15 "
7) żelatyna w listkach lub mielona	0,40 "
8) cukier (karmel)	0,20 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/63 mm, pojemność netto 430 g.**C. Postać mięsa i tłuszczu:** nerki pokrajane w plasterki, i podsmażone, zalewa z żelatyny i przypraw.**D. Wydajność:**

przeciętna — 85%,
granice dopuszczalnych wahań: 83—88%.

U w a g a: zamiast żelatyny można stosować mocny rosół z nóg wieprzowych.

75. MÓZDZEK — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) mózdzek wieprzowy	93 kg
2) smalec	5 "
3) boczek wędzony	2 "

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól kuchenna	1,00 kg
2) pieprz	0,10 "
3) cebula	6,00 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/50 mm i 99/26 mm, pojemność netto 320 g i 150 g.**C. Postać mięsa i tłuszczu oraz proces technologiczny:** mózdzek obrany z błony i części krwawych, podsmażany na smalcu, boczek pokrajany w kostkę 5 mm.**D. Wydajność:**

przeciętna — 72%,
granice dopuszczalnych wahań: 70—75%.

76. SCHAB WĘDZONY W GALARECIE**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

schab do puszkowania surowy, bez kości grzbietowej tylko z żeberkiem 100 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) maggi	0,10 kg
2) ziele angielskie	0,015 "
3) żelatyna	0,80 "
4) sól	3,00 "
5) saletra	0,10 "

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/119 mm, pojemność 860 g netto.**C. Postać mięsa i tłuszczu oraz proces technologiczny:** schab peklowany, lekko obwędzony, pokrajany w plastry grubości ca 3 cm, zalany roztworem żelatyny z przyprawami.

D. Wydajność:

przeciętna — 105%,
granice dopuszczalnych wahań: 104—107%.

E. Przygotowanie schabu do puszkowania:

rozbiór schabu: 1) schab do puszkowania 79%,
2) wieprzowina I kl. 6%,
3) tłuszcz 2%,
4) kości I 13%,

razem 100%.

U w a g i: Zamiast żelatyny można stosować bardzo mocną zalewę z nóg lub skór wieprzowych; podaną ilość soli i saletry stosuje się do peklowania.

77. NOGI WOŁOWE W GALARECIE**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

nogi wołowe (oczyszczone z sierści) 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	1,50 kg
2) pieprz	0,07 „
3) ziele angielskie	0,02 „
4) listki bobkowe	0,004 „
5) czosnek	0,05 „
6) marchew	3,00 „
7) pietruszka	2,00 „
8) cebula	2,00 „

II. o s ł o n k a: jelito sztuczne pergaminowe białe
Φ 6 cm.

C. Postać mięsa i tłuszczu: nogi wołowe gotuje się, po czym mięso obrane z kości wraz z jarzynami i wygotowanym rosołem studzi się i napełnia gęstniejącą masą jelita sztuczne pergaminowe.

D. Wydajność:

przeciętna — 105%,
granice dopuszczalnych wahań: 100—110%,
kości wygotowane 40—45 kg.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie: do 81%.

78. PARÓWKI SOCZYSTE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) wieprzowina IV kl.	40 kg
2) wołowina III kl.	30 „
3) tłuszcz	30 „

razem 100 kg.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól	1,40 kg
2) saletra	0,10 „
3) cukier	0,10 „
4) pieprz	0,10 „
5) papryka	0,05 „
6) gałka muszk.	0,03 „

II. o s ł o n k a: jelita baranie.

C. Postać mięsa i tłuszczu oraz proces technologiczny: mięso i tłuszcz drobno mielone i kutrowane wraz z przyprawami, parówką długości puszki.

D. Wydajność:

przeciętna — 110%,
granice dopuszczalnych wahań: 108—113%.

E. Puszkowanie:

puszki 99/119 mm,
pojemność puszki 560 g netto parówek.

79. FLAKI WOŁOWE W ROSOLE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) żołądki wołowe (oczyszczone) 93 kg

2) skórki wieprz.	6 kg
3) smalec	1 „

razem 100 kg.

Rosół wygotowany z 10 kg kości wołowych.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) pieprz	0,10 kg
2) papryka	0,05 „
3) imbir	0,05 „
4) majeranek (tarty)	0,01 „
5) maggi	0,10 „
6) pietruszka	1,00 „
7) seler	1,00 „
8) marchew	1,00 „
9) sól kuchenna	1,20 „

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/119 mm i 99/63 mm.

C. Postać mięsa i tłuszczu: żołądki gotowane i krajane w paski, skórki wieprzowe parzone, mielone drobno i kutrowane, zalewa z rosółu gotowanego na kościach i włoszczyźnie.

D. Wydajność:

przeciętna — 96%,
granice dopuszczalnych wahań: 93—100%.

E. Zawartość wody w gotowym produkcie: 75%.

80. RAGU BARANIE — (konserwa sterylizowana)**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

1) baranina bez kości	95 kg
2) smalec	5 „

razem 100 kg.

B. Przyprawy oraz materiały pomocnicze:**I. p r z y p r a w y:**

1) sól kuchenna	1,20 kg
2) pieprz	0,10 „
3) majeranek	0,03 „
4) czosnek	0,03 „
5) cebula	2,00 „
6) marchew czerw.	7,00 „
7) pietruszka i seler	3,00 „
8) ziemniaki	15,00 „
9) cukier (karmel)	0,20 „

II. o p a k o w a n i e b e z p o ś r e d n i e:
puszki 99/63 mm, pojemność 430 g netto.

C. Postać mięsa i tłuszczu: baraninę pokrojoną w kawałki podsmaża się na smalcu wraz z przysmażoną cebulą i przyprawami, włoszczyzna i ziemniaki pokrajane w plasterki i sparzone, zalewa z sosu otrzymanego przy podsmażaniu.

D. Wydajność gotowego produktu:

przeciętna — 107%,
granice dopuszczalnych wahań: 105—110%.

81. SŁONINA PAPRYKOWANA**A. Surowiec (ilość i charakterystyka):**

słonina solona 100 kg.

B. Przyprawa i materiał pomocniczy:

papryka 1,2 kg.

C. Postać tłuszczu i mięsa oraz proces technologiczny: słonina krajana w cegiełki, wędzona, po czym nacierana papryką.

D. Wydajność:

przeciętna — 93%,
granice dopuszczalnych wahań: 92—95%.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: T. Dietrich