

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 23 sierpnia 1960 r.

w sprawie norm ubytków naturalnych przy zamrażaniu i przechowywaniu mięsa wieprzowego, wołowego ze zwierząt dorosłych, cielęcego i baraniego w chłodniach składowych.

Na podstawie art. 3 ust. 2 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 Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 29 listopada 1955 r. w sprawie przekazania uprawnień do ustalania norm ubytków naturalnych oraz trybu opracowania, stosowania i kontroli tych norm (Monitor Polski Nr 127, poz. 1630) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przy zamrażaniu i składowaniu mięsa wieprzowego, wołowego ze zwierząt dorosłych, cielęcego i baraniego w chłodniach składowych należy stosować normy ubytków naturalnych oraz zasady określone w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Dyrektor Zjednoczenia Chłodzi Składowych wprowadzi system ewidencji faktycznych ubytków naturalnych w chłodniach składowych w celu umożliwienia kontroli wykonania norm, o których mowa w § 1.

§ 3. Dyrektor Zjednoczenia Chłodzi Składowych przedstawi do dnia 31 grudnia 1960 r. projekt nowelizacji norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego, przechowywanego w chłodniach składowych grupy II i III, oraz mięsa cielęcego i baraniego, przechowywanego w chłodniach grupy I.

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 23 sierpnia 1960 r. (poz. 330).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO W PÓLTUSZACH, WOŁOWEGO W ĆWIERĆTUSZACH ORAZ CIELĘCEGO I BARANIEGO W TUSZACH PODCZAS MROŻENIA I SKŁADOWANIA W CHŁODNIACH SKŁADOWYCH

I. Wstęp.

1. *Przedmiot normy.* Przedmiotem normy jest ubytek naturalny (ususzka) mięsa luzem podczas mrożenia i przechowywania.

2. *Określenie.* Ubytek naturalny jest to ilość odparowanej wody z mięsa podczas mrożenia i przechowywania oraz okruchy niejadalne, powstałe podczas manipulacji przeladunkowej. Ubytek naturalny określa się w procentach od pierwotnej wagi.

3. *Wielkość ubytków naturalnych,* o których mowa w niniejszych normach, należy uważać za wielkość maksymalnie dopuszczalną.

4. *Normy związane.* Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania

w chłodniach PN-57/A/07005

Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach PN-60/A/82001

Tymczasowa norma wymiarów, odstępów i ganków w chłodniach składowych RN/A/C od./25/52.

II. Warunki techniczne.

1. *Wymagania ogólne.*

1) Wymagania ogólne odnoszą się do wszystkich grup chłodzi składowych oraz wszystkich rodzajów mięsa zamra-

- zanego i składowanego w tuczach, półtuszach i ćwierćtuszach.
- 2) Ubytki naturalne mięsa podczas mrożenia i przechowywania, podane w normach, odnoszą się do towaru, którego jakość odpowiada wymaganiom normy PN-60/A/82001 „Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach”.
 - 3) Wysokość ubytku naturalnego zależy od warunków klimatycznych i okresów przechowywania, zgodnych z normą PN-57/A/07005.
 - 4) Dla partii poniżej 15 ton, załadowanych zgodnie z normą RN/A/Chłod./25/52, dopuszcza się w przypadkach uzasadnionych (np. mięso składowane przy parownikach, pod kanałami chłodniczymi, przy drzwiach) powiększenie ubytku, nie więcej jednak niż o 15% ubytku, przewidzianego odpowiednią normą dla składowania mięsa określonego gatunku i klasy w danej grupie chłodni. Rzeczywistą wielkość ubytku stwierdza się w protokole.
 - 5) Przy obliczaniu dozwolonych ubytków rozpoczęty miesiąc liczy się za pełny.
 - 6) W razie przekroczenia okresów przechowywania za każdy miesiąc przechowywania ponad obowiązujący okres obli-

cza się procent ubytku przewidziany normą dla ostatniego normatywnego miesiąca przechowywania.

- 7) Chłodnia otrzymująca do składowania zamrożone lub też zamrożone i składowane mięso uprzednio w innej chłodni oblicza ubytek przewidziany dla kolejnego miesiąca składowania, licząc od daty zamrożenia.

2. Wymagania szczegółowe.

1) Mięso wieprzowe.

- a) W zakresie wymagań szczegółowych norma ma zastosowanie do zamrażanego i składowanego mięsa wieprzowego w półtuszach w chłodniach składowych grupy I, II, III i w chłodni wrocławskiej (wyeliminowanej z grupy III).
- b) Ubytki powstające podczas zamrażania mięsa wieprzowego w półtuszach o temperaturze w środku najgrubszych części towaru nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ przed zamrożeniem i nie wyższej niż -8°C po zamrożeniu podaje tabela nr 1.

Tabela nr 1

Grupa chłodni	Klasa mięsa wieprzowego	Ubytek naturalny w %%
I	I	0,6
	II	0,7
	III	0,8
II	I	0,8
	II	0,9
	III	1,0
III	I	0,9
	II	1,0
	III	1,10
Chłodnia wrocławska	I	1,44
	II	1,69
	III	2,05

- c) W razie zamrażania mięsa wieprzowego o temperaturze powyżej $+4^{\circ}\text{C}$ stosuje się powiększenie ubytków według poprawek podanych w tabeli nr 2.

Tabela nr 2

Grupa chłodni	Klasa mięsa wieprzowego	Temperatura mięsa w stopniach C		
		od $+4,1^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$	od $+10,1^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$	powyżej $+15^{\circ}\text{C}$
		zwiększenie ubytku w stosunku do początkowego ciężaru mięsa w %%		
I	I	0,09	0,12	protokół
	II	0,10	0,14	„
	III	0,13	0,16	„
II	I	0,14	0,19	„
	II	0,18	0,24	„
	III	0,21	0,28	„
III	I	0,17	0,23	„
	II	0,21	0,28	„
	III	0,24	0,32	„
Chłodnia wrocławska	I	0,18	0,25	„
	II	0,23	0,30	„
	III	0,27	0,34	„

d) Łączne ubytki podczas zamrażania i składowania mięsa wieprzowego we własnej chłodni podaje tabela nr 3.

Tabela nr 2

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Ubytki przy czynnościach	Ubytki w czasie zamrażania i składowania mięsa wieprzowego w półtuszach we własnej chłodni w miesiącach;											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			ubytki naturalne w %											
I	I	Zamrażanie	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
		Przechowywanie	0,25	0,45	0,63	0,79	0,93	1,06	1,18	1,28	1,35	1,41	1,47	1,53
		Razem:	0,85	1,05	1,23	1,39	1,53	1,66	1,78	1,88	1,95	2,01	2,07	2,13
	II	Zamrażanie	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70
		Przechowywanie	0,27	0,48	0,66	0,82	0,97	1,11	1,23	1,33	1,42	1,48	1,54	1,62
		Razem:	0,97	1,18	1,36	1,52	1,67	1,81	1,93	2,03	2,12	2,18	2,24	2,32
	III	Zamrażanie	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
		Przechowywanie	0,31	0,54	0,74	0,92	1,09	1,24	1,38	1,50	1,60	1,68	1,76	1,84
		Razem:	1,11	1,34	1,54	1,72	1,89	2,04	2,18	2,30	2,40	2,48	2,56	2,64
II	I	Zamrażanie	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	—	—
		Przechowywanie	0,30	0,60	0,90	1,15	1,35	1,55	1,70	1,85	1,95	2,00	—	—
		Razem:	1,10	1,40	1,70	1,95	2,15	2,35	2,50	2,65	2,75	2,80	—	—
	II	Zamrażanie	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	—	—
		Przechowywanie	0,45	0,75	1,05	1,30	1,50	1,70	1,85	2,00	2,15	2,30	—	—
		Razem:	1,35	1,65	1,95	2,20	2,40	2,60	2,75	2,90	3,05	3,20	—	—
	III	Zamrażanie	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	—	—
		Przechowywanie	0,50	0,90	1,20	1,50	1,75	1,90	2,05	2,20	2,30	2,40	—	—
		Razem:	1,50	1,90	2,20	2,50	2,75	2,90	3,05	3,20	3,30	3,40	—	—
III	I	Zamrażanie	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	—	—
		Przechowywanie	0,40	0,70	1,00	1,25	1,45	1,65	1,80	1,90	1,95	2,00	—	—
		Razem:	1,30	1,60	1,90	2,15	2,35	2,55	2,70	2,80	2,85	2,90	—	—
	II	Zamrażanie	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	—	—
		Przechowywanie	0,50	0,90	1,20	1,50	1,75	1,90	2,05	2,20	2,35	2,40	—	—
		Razem:	1,50	1,90	2,20	2,50	2,75	2,90	3,05	3,20	3,35	3,40	—	—
	III	Zamrażanie	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	—	—
		Przechowywanie	0,55	1,00	1,40	1,70	1,90	2,05	2,20	2,35	2,45	2,55	—	—
		Razem:	1,65	2,10	2,50	2,80	3,00	3,15	3,30	3,45	3,55	3,65	—	—
Chłodnia wrocławska	I	Zamrażanie	1,44	1,44	1,44	1,44	1,44	1,44	—	—	—	—	—	
		Przechowywanie	0,58	1,01	1,35	1,55	1,65	1,74	—	—	—	—	—	
		Razem:	2,02	2,45	2,79	2,99	3,09	3,18	—	—	—	—	—	
	II	Zamrażanie	1,69	1,69	1,69	1,69	1,69	1,69	—	—	—	—	—	
		Przechowywanie	0,60	1,02	1,35	1,55	1,65	1,75	—	—	—	—	—	
		Razem:	2,29	2,71	3,04	3,24	3,34	3,44	—	—	—	—	—	
	III	Zamrażanie	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	—	—	—	—	—	
		Przechowywanie	0,60	1,05	1,40	1,65	1,80	1,90	—	—	—	—	—	
		Razem:	2,65	3,10	3,45	3,70	3,85	3,95	—	—	—	—	—	

e) Ubytki podczas składowania mięsa wieprzowego, zamrożonego i ewentualnie składowanego uprzednio w innej chłodni (mięso mrożone z przerzutu), posiadają-

cego temperaturę nie wyższą niż -8°C podaje tabela nr 4. Tabela ta uwzględnia dodatek 0,1% na tzw. „oszczenie”.

Tabela nr 4

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Ubytki podczas składowania mięsa wieprzowego zamrożonego i ewentualnie składowanego uprzednio w innej chłodni w miesiącach:											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ubytki naturalne w %%													
I	I	0,35	0,55	0,73	0,89	1,03	1,16	1,28	1,38	1,45	1,51	1,57	1,63
	II	0,37	0,58	0,76	0,92	1,07	1,21	1,33	1,43	1,52	1,58	1,64	1,72
	III	0,41	0,64	0,84	1,02	1,19	1,34	1,48	1,60	1,70	1,78	1,86	1,94
II	I	0,40	0,70	1,00	1,25	1,45	1,65	1,80	1,95	2,05	2,10	—	—
	II	0,55	0,85	1,15	1,40	1,60	1,80	1,95	2,10	2,25	2,40	—	—
	III	0,60	1,00	1,30	1,60	1,85	2,00	2,15	2,30	2,40	2,50	—	—
III	I	0,50	0,80	1,10	1,35	1,55	1,75	1,90	2,00	2,05	2,10	—	—
	II	0,60	1,00	1,30	1,60	1,85	2,00	2,15	2,30	2,45	2,50	—	—
	III	0,65	1,10	1,50	1,80	2,00	2,15	2,30	2,45	2,55	2,65	—	—
Chłodnia wrocławska	I	0,68	1,11	1,45	1,65	1,75	1,84	—	—	—	—	—	—
	II	0,70	1,12	1,45	1,65	1,75	1,85	—	—	—	—	—	—
	III	0,70	1,15	1,50	1,75	1,90	2,00	—	—	—	—	—	—

f) Przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa wieprzowego, posiadającego temperaturę powyżej -8°C , stosuje się poprawki uwidoczni-

ne w tabeli nr 5, obliczone od wielkości ubytków podanych w tabeli nr 1.

Tabela nr 5

Temperatura mięsa wieprzowego wymagającego domrożenia (w stopniach C)		Ubytek w %% podczas domrażania obliczony od wielkości określonej w tabeli nr 1
od	do	%%
— 8	i niżej	0
— 7,9	— 5,1	20
— 5,0	— 3,1	40
— 3,0	— 2,1	60
— 2,0	— 1,5	80
— 1,4	0,0	100
0,0	+ 4,0	110

2) Mięso wołowe.

a) W zakresie wymagań szczegółowych norma ma zastosowanie do zamrażanego i składowanego mięsa wołowego w ćwierćtuszkach ze zwierząt dorosłych w chłodniach składowych grupy I, II, III i w chłodni wrocławskiej (wyeliminowanej z grupy III).

b) Ubytki powstające podczas zamrażania mięsa wołowego w ćwierćtuszkach ze zwierząt dorosłych o temperaturze w środku najgrubszych części towaru nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ przed zamrożeniem i nie wyższej niż -8°C po zamrożeniu podaje tabela nr 6.

Tabela nr 6

Grupa chłodni	Klasa mięsa wołowego	Ubytek naturalny w %/0
I	I	0,7
	II	0,8
	III	0,9
II	I	1,0
	II	1,2
	III	1,4
III	I	1,15
	II	1,40
	III	1,70
Chłodnia wrocławska	I	1,67
	II	2,10
	III	2,45

c) W razie zamrażania mięsa wołowego o temperaturze powyżej $+4^{\circ}\text{C}$ stosuje się powiększenie ubytków według poprawek podanych w tabeli nr 7.

Tabela nr 7

Grupa chłodni	Klasa mięsa wołowego	Temperatura mięsa w stopniach C		
		od $+4,1^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$	od $+10,1^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$	powyżej $+15^{\circ}\text{C}$
zwiększenie ubytków w stosunku do początkowego ciężaru mięsa w %/0				
I	I	0,10	0,14	protokół
	II	0,13	0,18	„
	III	0,16	0,22	„
II	I	0,15	0,18	„
	II	0,21	0,23	„
	III	0,25	0,34	„
III	I	0,20	0,28	„
	II	0,23	0,34	„
	III	0,33	0,44	„
Chłodnia wrocławska	I	0,22	0,30	„
	II	0,23	0,36	„
	III	0,35	0,46	„

d) Łączne ubytki podczas zamrażania i składowania mięsa wołowego we własnej chłodni podaje tabela nr 8.

Tabela nr 8

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Ubytki przy czynnościach	Ubytki w czasie zamrażania i składowania mięsa wołowego w ćwierćtuszach ze zwierząt dorosłych we własnej chłodni w miesiącach:											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			ubytki naturalne w %%											
I	I	Zamrażanie	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70
		Przechowywanie	0,26	0,47	0,65	0,81	0,96	1,10	1,22	1,33	1,42	1,50	1,57	1,63
		Razem:	0,96	1,17	1,35	1,51	1,66	1,80	1,92	2,03	2,12	2,20	2,27	2,33
	II	Zamrażanie	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
		Przechowywanie	0,27	0,48	0,66	0,83	0,99	1,13	1,27	1,40	1,50	1,60	1,70	1,79
		Razem:	1,07	1,28	1,46	1,63	1,79	1,93	2,07	2,20	2,30	2,40	2,50	2,59
	III	Zamrażanie	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
		Przechowywanie	0,33	0,57	0,77	0,95	1,13	1,29	1,44	1,59	1,72	1,83	1,93	2,01
		Razem:	1,23	1,47	1,67	1,85	2,03	2,19	2,34	2,49	2,62	2,73	2,83	2,91
II	I	Zamrażanie	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
		Przechowywanie	0,28	0,55	0,80	1,05	1,25	1,45	1,60	1,75	1,90	2,05	2,15	2,20
		Razem:	1,28	1,55	1,80	2,05	2,25	2,45	2,60	2,75	2,90	3,05	3,15	3,20
	II	Zamrażanie	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
		Przechowywanie	0,30	0,60	0,90	1,15	1,40	1,65	1,85	2,05	2,25	2,40	2,55	2,65
		Razem:	1,50	1,80	2,10	2,35	2,60	2,85	3,05	3,25	3,45	3,60	3,75	3,85
	III	Zamrażanie	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		Przechowywanie	0,35	0,75	1,15	1,50	1,80	2,10	2,35	2,60	2,85	3,00	3,10	3,15
		Razem:	1,75	2,15	2,55	2,90	3,20	3,50	3,75	4,00	4,25	4,40	4,50	4,55
III	I	Zamrażanie	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15	1,15
		Przechowywanie	0,30	0,60	0,90	1,10	1,30	1,50	1,65	1,80	1,95	2,10	2,20	2,25
		Razem:	1,45	1,75	2,05	2,25	2,45	2,65	2,80	2,95	3,10	3,25	3,35	3,40
	II	Zamrażanie	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
		Przechowywanie	0,30	0,60	0,90	1,20	1,45	1,70	1,90	2,10	2,30	2,45	2,60	2,70
		Razem:	1,70	2,00	2,30	2,60	2,85	3,10	3,30	3,50	3,70	3,85	4,00	4,10
	III	Zamrażanie	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
		Przechowywanie	0,35	0,75	1,15	1,55	1,80	2,10	2,35	2,60	2,85	3,00	3,10	3,20
		Razem:	2,05	2,45	2,85	3,25	3,50	3,80	4,05	4,30	4,55	4,70	4,80	4,90
Chłodnia wrocławska	I	Zamrażanie	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	—	—	—	—
		Przechowywanie	0,80	1,30	1,75	2,10	2,36	2,55	2,70	2,80	—	—	—	—
		Razem:	2,47	2,97	3,42	3,77	4,03	4,22	4,37	4,47	—	—	—	—
	II	Zamrażanie	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	—	—	—	—
		Przechowywanie	0,85	1,40	1,90	2,27	2,50	2,67	2,80	2,90	—	—	—	—
		Razem:	2,95	3,50	4,00	4,37	4,60	4,77	4,90	5,00	—	—	—	—
	III	Zamrażanie	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	2,45	—	—	—	—
		Przechowywanie	0,95	1,55	2,02	2,35	2,55	2,71	2,85	2,95	—	—	—	—
		Razem:	3,40	4,00	4,47	4,80	5,00	5,16	5,30	5,40	—	—	—	—

e) Ubytki podczas składowania mięsa wołowego, zamrożonego i ewentualnie składowanego uprzednio w innej chłodni (mięso mrożone z przerzutu), posiadające-

go temperaturę nie wyższą niż -8°C , podaje tabela nr 9. Tabela ta uwzględnia dodatek 0,1% na tzw. „osronienie”.

Tabela nr 9

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Ubytki podczas składowania mięsa wołowego zamrożonego i ewentualnie składowanego uprzednio w innej chłodni w miesiącach:											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		ubytki naturalne w %%											
I	I	0,36	0,57	0,75	0,91	1,06	1,20	1,32	1,43	1,52	1,60	1,67	1,73
	II	0,37	0,58	0,76	0,93	1,09	1,23	1,37	1,50	1,60	1,70	1,80	1,89
	III	0,43	0,67	0,87	1,05	1,23	1,39	1,54	1,69	1,82	1,93	2,03	2,11
II	I	0,38	0,65	0,90	1,15	1,35	1,55	1,70	1,85	2,00	2,15	2,25	2,30
	II	0,40	0,70	1,00	1,25	1,50	1,75	1,95	2,15	2,35	2,50	2,65	2,75
	III	0,45	0,85	1,25	1,60	1,90	2,20	2,45	2,70	2,95	3,10	3,20	3,25
III	I	0,40	0,70	1,00	1,20	1,40	1,60	1,75	1,90	2,05	2,20	2,30	2,35
	II	0,40	0,70	1,00	1,30	1,55	1,80	2,00	2,20	2,40	2,55	2,70	2,80
	III	0,45	0,85	1,25	1,65	1,90	2,20	2,45	2,70	2,95	3,10	3,20	3,30
Chłodnia wrocławska	I	0,90	1,40	1,85	2,20	2,46	2,65	2,80	2,90	—	—	—	—
	II	0,95	1,50	2,00	2,37	2,60	2,77	2,90	3,00	—	—	—	—
	III	1,05	1,65	2,12	2,45	2,65	2,81	2,95	3,05	—	—	—	—

f) Przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa wołowego, posiadającego temperaturę powyżej -8°C , stosuje się poprawki uwidocznione w

tabeli nr 10, a obliczone od wielkości ubytków podanych w tabeli nr 6.

Tabela nr 10

Temperatura mięsa wołowego wymagającego domrożenia (w stopniach C)		Ubytek w %% podczas domrażania obliczony od wielkości określonej w tabeli nr 6
od	do	%%
— 8	i niżej	0
— 7,9	— 5,1	20
— 5,0	— 3,1	40
— 3,0	— 2,1	60
— 2,0	— 1,5	80
— 1,4	0,0	100
0,0	+ 4,0	110

Mięso cielęce.

a) W zakresie wymagań szczegółowych norma ma zastosowanie do zamrażanego i składowanego mięsa cielęcego w tuszach w chłodniach składowych grupy I, II, III i w chłodni wrocławskiej.

b) Ubytki powstające podczas zamrażania mięsa cielęcego w tuszach o temperaturze w środku najgrubszych części towaru nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ przed zamrożeniem i nie wyższej niż -8°C po zamrożeniu podaje tabela nr 11.

Tabela nr 11

Grupa chłodni	Klasa mięsa cielęcego	Ubytek naturalny w %%
I	I	1,4
	II	1,8
II	I	1,8
	II	2,0
III	I	2,1
	II	2,5
Chłodnia wrocławska	I	2,1
	II	2,5

c) W razie zamrażania mięsa cielęcego o temperaturze powyżej $+4^{\circ}\text{C}$ stosuje się powiększenie ubytków według poprawek podanych w tabeli nr 12.

Tabela nr 12

Grupa chłodni	Klasa mięsa cielęcego	Temperatura mięsa w stopniach C		
		od $+4,1^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$	od $+10,1^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$	powyżej $+15^{\circ}\text{C}$
zwiększenie ubytków w stosunku do początkowego ciężaru mięsa w %/0/0				
I	I	0,24	0,32	protokół
	II	0,33	0,44	..
II	I	0,30	0,40	..
	II	0,39	0,52	..
III	I	0,36	0,48	..
	II	0,45	0,60	..
Chłodnia wrocławska	I	0,36	0,48	..
	II	0,45	0,60	..

d) Ubytki naturalne podczas zamrażania mięsa cielęcego i przechowywania we własnej chłodni podaje tabela nr 13.

Tabela nr 13

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Ubytki przy czynnościach	Ubytki w czasie zamrażania i składowania mięsa we własnej chłodni w miesiącach:						Uwagi
			1	2	3	4	5	6	
ubytki naturalne w %/0/0									
I	I	Zamrażanie	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	
		Przechowywanie	0,65	1,20	1,65	1,98	2,25	2,38	
	Razem:		2,05	2,60	3,05	3,38	3,65	3,78	
	II	Zamrażanie	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
Przechowywanie		0,70	1,30	1,78	2,13	2,38	2,53		
Razem:		2,50	3,10	3,58	3,93	4,18	4,33		
II	I	Zamrażanie	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
		Przechowywanie	0,70	1,27	1,73	2,09	2,34	2,49	
	Razem:		2,50	3,07	3,53	3,89	4,14	4,29	
	II	Zamrażanie	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	
Przechowywanie		0,75	1,38	1,88	2,23	2,48	2,63		
Razem:		2,75	3,38	3,88	4,23	4,48	4,63		
III i chłodnia wrocławska	I	Zamrażanie	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10	
		Przechowywanie	0,75	1,33	1,79	2,15	2,40	2,55	
	Razem:		2,85	3,43	3,89	4,25	4,50	4,65	
	II	Zamrażanie	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	
Przechowywanie		0,83	1,46	1,96	2,31	2,56	2,71		
Razem:		3,33	3,96	4,46	4,81	5,06	5,21		

e) Przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa cielecego, posiadającego temperaturę powyżej -8°C , stosuje się poprawki uwidocznione w

tabeli nr 14, a obliczone od wielkości ubytków podanych w tabeli nr 11.

Tabela nr 14

Temperatura mięsa cielecego wymagającego domrożenia (w stopniach C)		Ubytek w %%% podczas domrażania obliczony od wielkości określonej w tabeli 11
od	do	%%%
- 8	i niżej	0
- 7,9	- 5,1	20
- 5,0	- 3,1	40
- 3,0	- 2,1	60
- 2,0	- 1,5	80
- 1,4	0,0	100
0,0	+ 4,0	110

4) Mięso baranie.

a) W zakresie wymagań szczegółowych norma ma zastosowanie do zamrażanego i składowanego mięsa baraniego w tuszach w chłodniach składowych grupy I, II, III i w chłodni wrocławskiej.

b) Ubytki powstające podczas zamrażania mięsa baraniego w tuszach o temperaturze w środku najgrubszych części towaru nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ przed zamrożeniem i nie wyższej niż -8°C po zamrożeniu podaje tabela nr 15.

Tabela nr 15

Grupa chłodni	Klasa mięsa baraniego	Ubytek naturalny w %%%
I	I	1,4
	II	1,6
II	I	1,6
	II	1,8
III	I	1,8
	II	2,0
Chłodnia wrocławska	I	1,8
	II	2,0

c) W razie zamrażania mięsa baraniego o temperaturze powyżej $+4^{\circ}\text{C}$ stosuje się powiększenie ubytków według poprawek podanych w tabeli nr 16.

Tabela nr 16

Grupa chłodni	Klasa mięsa baraniego	Temperatura mięsa w stopniach C		
		od $+4,1^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$	od $+10,1^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$	powyżej $+15^{\circ}\text{C}$
zwiększenie ubytków w stosunku do początkowego ciężaru mięsa w %%%				
I	I	0,21	0,28	protokół
	II	0,30	0,40	„
II	I	0,24	0,32	„
	II	0,34	0,46	„
III	I	0,28	0,38	„
	II	0,40	0,54	„
Chłodnia wrocławska	I	0,28	0,38	„
	II	0,40	0,54	„

d) Ubytki naturalne podczas zamrażania mięsa baraniego i przechowywania we własnej chłodni podaje tabela nr 17.

Tabela nr 17

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Ubytki przy czynnościach	Ubytki w czasie zamrażania i składowania mięsa baraniego we własnej chłodni w miesiącach:						Uwagi
			1	2	3	4	5	6	
			ubytki naturalne w ‰						
I	I	Zamrażanie	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	
		Przechowywanie	0,70	1,30	1,75	2,05	2,25	2,35	
		Razem:	2,10	2,70	3,15	3,45	3,65	3,75	
	II	Zamrażanie	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	
		Przechowywanie	0,75	1,40	1,90	2,30	2,55	2,70	
		Razem:	2,35	3,00	3,50	3,90	4,15	4,30	
II	I	Zamrażanie	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	
		Przechowywanie	0,70	1,30	1,75	2,10	2,30	2,40	
		Razem:	2,30	2,90	3,35	3,70	3,90	4,00	
	II	Zamrażanie	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
		Przechowywanie	0,80	1,50	2,05	2,45	2,70	2,85	
		Razem:	2,60	3,30	3,85	4,25	4,50	4,65	
III i chłodnia wrocławska	I	Zamrażanie	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
		Przechowywanie	0,70	1,30	1,80	2,15	2,35	2,45	
		Razem:	2,50	3,10	3,60	3,95	4,15	4,25	
	II	Zamrażanie	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	
		Przechowywanie	0,85	1,55	2,10	2,50	2,75	2,90	
		Razem:	2,85	3,55	4,10	4,50	4,75	4,90	

e) Przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa baraniego, posiadającego temperaturę powyżej -8°C , stosuje się poprawki uwidocznione w

tabeli nr 18, a obliczone od wielkości ubytków podanych w tabeli nr 15.

Tabela nr 18

Temperatura mięsa baraniego wymagającego domrożenia (w stopniach C)		Ubytek w ‰ podczas domrażania obliczony od wielkości określonej w tabeli nr 15
od	do	‰
- 8	i niżej	0
- 7,9	- 5,1	20
- 5,0	- 3,1	40
- 3,0	- 2,1	60
- 2,0	- 1,5	80
- 1,4	0,0	100
0,0	+ 4,0	110