

346

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 2 października 1962 r.

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

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 oraz z 1956 r. Nr 54, poz. 244 i Nr 58, poz. 270) 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 przechowywaniu w chłodniach składowych mięsa wieprzowego, wołowego ze zwierząt dorosłych, cielęcego i baraniego stosuje się normy ubytków naturalnych oraz postanowienia zawarte w normach ubytków

naturalnych mięsa podczas zamrażania i przechowywania w chłodniach składowych, stanowiących załącznik do zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 23 sierpnia 1960 r. w sprawie ubytków naturalnych przy zamrażaniu i przechowywaniu mięsa wieprzowego, wołowego ze zwierząt dorosłych, cielęcego i baraniego w chłodniach składowych (Monitor Polski Nr 71, poz. 330).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 2 października 1962 r. (poz. 346).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA PODCZAS ZAMRAŻANIA I PRZECHOWYWANIA W CHŁODNIACH SKŁADOWYCH

§ 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas zamrażania i przechowywania w chłodniach składowych mięsa luzem: wieprzowego w półtuszach, wołowego ze zwierząt dorosłych w ćwierćtuszach oraz cielęcego i baraniego w tuszach.

§ 2. Ubytek naturalny jest to ilość wody odparowanej z mięsa podczas zamrażania i przechowywania oraz okruczy niejadalne powstałe przy manipulacjach przedadunkowych.

§ 3. Normy ubytków określone w zarządzeniu stosuje się, jeżeli sposób zamrażania i przechowywania oraz warunki, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do chłodni, są zgodne z następującymi normami:

- 1) PN-57/A-07005. Towary żywnościowe — warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach,
- 2) RN-61-MPSiSk. Chłod. 1. Mięso i podroby — ocena w chłodniach składowych,
- 3) RN-61-MPSiSk. Chłod. 26. Towary żywnościowe — załadunek powierzchni składowej w chłodniach,
- 4) RN-61-MPSiSk. Chłod. 51. Towary żywnościowe — warunki zamrażania w chłodniach,
- 5) RN-MPMiMl. Chłod. 74/54. Staplowanie mięsa luzem, wieprzowiny, wołowiny, cielęciny i baraniny.

§ 4. Wielkość ubytków naturalnych określa się w procentach w stosunku do wagi mięsa ustalonej przy przyjęciu.

§ 5. Ustalone wielkości ubytków naturalnych są wielkościami maksymalnymi.

§ 6. Normy ubytków naturalnych uwzględniają warunki klimatyczne i okresy przechowywania mięsa.

§ 7. Obliczeń ubytków naturalnych dokonuje się za okresy miesięczne. Rozpoczęty miesiąc liczy się za miesiąc pełny.

§ 8. W razie przekroczenia określonych normami okresów przechowywania mięsa, za każdy miesiąc przechowywania ponad obowiązujący okres stosuje się normę ubytków przewidzianą dla ostatniego miesiąca przechowywania.

§ 9. Jednostką rozliczeniową ubytków naturalnych jest partia mięsa w określonych klasach.

§ 10. Dopuszcza się stosowanie kompensaty ubytków naturalnych w poszczególnych klasach, o ile suma ubytków nie przekracza norm ubytków przewidzianych dla całej partii mięsa.

§ 11. W uzasadnionych przypadkach (np. przechowywanie mięsa przy parownikach, pod kanałami powietrznymi, przy drzwiach) w partiach mięsa nie przekraczających 15 ton ubytek może być uznany za usprawiedliwiony w granicach do 15% ponad normy ubytków określone w zarządzeniu.

§ 12. 1. W razie przetrzutu mięsa między chłodniami ubytki naturalne ustala się odrębnie dla każdej chłodni w zależności od grupy, do jakiej została zaliczona dana chłodnia zgodnie z normą PN 57/A-07005. Towary żywnościowe — warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach.

2. Zależnie od możliwości osiągnięcia określonych zakresów temperatury chłodnie składowe zalicza się do następujących grup:

- 1) od minus 18,1°C do minus 22,0°C do grupy I,
- 2) od minus 14,1°C do minus 18,0°C do grupy II,
- 3) od minus 10,0°C do minus 14,0°C do grupy III.

3. Dla mięsa przechowywanego w chłodniach składowych pochodzącego z przetrzutu z innej chłodni wskaźnik ubytków naturalnych, z wyjątkiem przypadku przewidzianego w ust. 4, oblicza się według wzoru:

$$a - b = c,$$

w którym:

a — oznacza wskaźnik ubytków naturalnych określonych w tabeli ubytków dla okresu przechowywania równego okresowi przechowywania w danej chłodni łącznie z okresem przechowywania w chłodniach poprzednich,

b — oznacza wskaźnik ubytków naturalnych określony w tabeli ubytków naturalnych dla okresu przechowywania równego okresowi przechowywania w poprzednich chłodniach,

c — oznacza wskaźnik ubytków naturalnych w danej chłodni.

4. W razie przyjęcia do chłodni w drodze przetrzutu z innej chłodni mięsa o temperaturze poniżej minus 8°C, wskaźnik normy ubytków naturalnych określony w ust. 3 powiększa się o 0,1%.

§ 13. W razie domrażania w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa posiadającego temperaturę powyżej minus 8°C w chwili przyjęcia, normy ubytków naturalnych

zwiększa się według wskaźników określonych w tabelach nr 4, 8 lub 12.

§ 14. W partiach mięsa przyjętego do zamrożenia, w których znajduje się mięso o temperaturze powyżej +15°C, ubytki naturalne oblicza się według faktycznego ubytku.

§ 15. Wielkość ubytków naturalnych stwierdza się każdorazowo komisyjnie w protokole ubytków naturalnych.

§ 16. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele nr 1—12.

Tabela nr 1.

Normy ubytków naturalnych podczas zamrażania w chłodniach mięsa wieprzowego w półtuszach o temperaturze w najgrubszej części półtuszy nie wyższej niż +4°C przed zamrożeniem oraz od -8°C do -12°C po zamrożeniu.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %
I	I	0,60
	II	0,70
	III	0,80
II	I	0,80
	II	0,90
	III	1,00
III	I	0,90
	II	1,00
	III	1,10
Chłodnia Wroclawska	I	0,90
	II	1,05
	III	1,20

Tabela nr 2.

Normy ubytków naturalnych podczas zamrażania w chłodniach składowych mięsa wieprzowego w półtuszach o temperaturze w najgrubszej części półtuszy powyżej +4°C.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %% przy temperaturach mięsa:	
		od +4,1°C do +10°C	od +10,1°C do +15°C
1	2	3	4
I	I	0,69	0,72
	II	0,80	0,84
	III	0,93	0,96
II	I	0,94	0,99
	II	1,08	1,14
	III	1,21	1,28
III	I	1,07	1,13
	II	1,21	1,28
	III	1,34	1,42
Chłodnia Wroclawska	I	1,08	1,15
	II	1,28	1,35
	III	1,47	1,54

Tabela nr 3.

Normy ubytków naturalnych podczas przechowywania w chłodniach składowych mięsa wieprzowego w półtuszach.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w poszczególnych miesiącach w %%											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I	I	0,25	0,45	0,73	0,79	0,93	1,06	1,18	1,28	1,35	1,41	1,47	1,53
	II	0,27	0,48	0,66	0,82	0,97	1,11	1,23	1,33	1,42	1,48	1,54	1,62
	III	0,31	0,54	0,74	0,92	1,09	1,24	1,38	1,50	1,60	1,68	1,76	1,84
II	I	0,30	0,55	0,76	0,94	1,10	1,24	1,36	1,48	—	—	—	—
	II	0,34	0,59	0,81	0,98	1,14	1,28	1,40	1,52	—	—	—	—
	III	0,41	0,69	0,93	1,12	1,30	1,46	1,60	1,73	—	—	—	—
III	I	0,43	0,67	0,88	1,07	1,23	1,37	1,50	1,61	—	—	—	—
	II	0,49	0,74	0,96	1,14	1,29	1,43	1,55	1,67	—	—	—	—
	III	0,59	0,88	1,11	1,30	1,48	1,64	1,78	1,90	—	—	—	—
Chłodnia Wroclawska	I	0,45	0,84	1,16	1,40	1,58	1,70	—	—	—	—	—	—
	II	0,60	1,00	1,35	1,60	1,80	1,95	—	—	—	—	—	—
	III	0,70	1,15	1,50	1,78	2,00	2,15	—	—	—	—	—	—

Tabela nr 4.

Dodatkowe normy ubytków naturalnych przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa wieprzowego, w półtuszach, o temperaturze powyżej -8°C , doliczane do wielkości norm ubytków naturalnych określonych w tabeli nr 1.

Temperatura mięsa domrażanego w stopniach C		Dodatkowe normy ubytków naturalnych w %%
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

Tabela nr 5.

Normy ubytków naturalnych podczas zamrażania w chłodniach składowych mięsa wołowego w ćwierćtuszach ze zwierząt dorosłych, o temperaturze w najgrubszej części ćwierćtuszy nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ przed zamrożeniem oraz od -8°C do -12°C po zamrożeniu.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %%
I	I	0,70
	II	0,80
	III	0,90
II	I	0,90
	II	1,00
	III	1,15
III	I	1,10
	II	1,20
	III	1,50
Chłodnia Wroclawska	I	1,25
	II	1,50
	III	1,80

Tabela nr 6.

Normy ubytków naturalnych podczas zamrażania w chłodniach składowych mięsa wołowego w ćwierćtuszach ze zwierząt dorosłych o temperaturze w najgrubszej części ćwierćtuszy powyżej +4°C.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %% przy temperaturach mięsa:	
		od +4°C do +10°C	od +10.1°C do +15°C
I	I	0,80	0,84
	II	0,93	0,98
	III	1,06	1,12
II	I	1,05	1,08
	II	1,21	1,26
	III	1,40	1,49
III	I	1,30	1,38
	II	1,43	1,54
	III	1,83	1,94
Chłodnia Wroclawska	I	1,47	1,55
	II	1,78	1,86
	III	2,15	2,26

Tabela nr 7.

Normy ubytków naturalnych podczas przechowywania w chłodniach składowych mięsa wołowego w ćwierćtuszach ze zwierząt dorosłych.

Grupa Chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w poszczególnych miesiącach w %%											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I	I	0,26	0,47	0,65	0,81	0,96	1,10	1,22	1,33	1,42	1,50	1,57	1,63
	II	0,27	0,48	0,66	0,83	0,99	1,13	1,27	1,40	1,50	1,60	1,70	1,79
	III	0,33	0,57	0,77	1,95	1,13	1,29	1,44	1,59	1,72	1,83	1,93	2,01
II	I	0,32	0,60	0,84	1,06	1,22	1,36	1,48	1,56	1,63	1,68	—	—
	II	0,35	0,65	0,89	1,11	1,28	1,43	1,56	1,67	1,76	1,84	—	—
	III	0,40	0,75	1,00	1,23	1,43	1,60	1,74	1,87	2,00	2,10	—	—
III	I	0,33	0,62	0,86	1,10	1,27	1,41	1,55	1,63	1,70	1,75	—	—
	II	0,37	0,70	0,94	1,17	1,35	1,51	1,65	1,77	1,87	1,95	—	—
	III	0,45	0,90	1,25	1,54	1,78	1,98	2,15	2,30	2,41	2,50	—	—
Chłodnia Wroclawska	I	0,50	0,90	1,25	1,50	1,70	1,87	2,00	2,10	—	—	—	—
	II	0,65	1,08	1,42	1,70	1,90	2,07	2,20	2,30	—	—	—	—
	III	0,75	1,22	1,58	1,88	2,10	2,30	2,45	2,58	—	—	—	—

Tabela nr 8.

Dodatkowe normy ubytków naturalnych przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa wołowego, w ćwierćtuszach, o temperaturze powyżej -8°C, doliczone do wielkości norm ubytków określonych w tabeli nr 5.

Temperatura mięsa domrażanego w stopniach C		Dodatkowe normy ubytków naturalnych w %%
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

Tabela nr 9.

Normy ubytków naturalnych podczas zamrażania mięsa cielęcego i baraniego w tuszach o temperaturze w najgrubszej części tuszy nie wyższej niż $+4^{\circ}\text{C}$ przed zamrażaniem i -8°C po zamrożeniu.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %%
I	I	1,26
	II	1,40
II	I	1,60
	II	1,76
III	I	1,75
	II	1,92
Chłodnia Wroclawska	I	1,85
	II	2,10

Tabela nr 10.

Normy ubytków naturalnych podczas zamrażania w chłodniach składowych mięsa cielęcego i baraniego w tuszach o temperaturze w najgrubszej części tuszy powyżej $+4^{\circ}\text{C}$.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %% przy temperaturach mięsa:	
		od $+4,1^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$	od $+10,1^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$
I	I	1,47	1,54
	II	1,70	1,80
II	I	1,84	1,92
	II	2,10	2,22
III	I	2,03	2,13
	II	2,32	2,46
Chłodnia Wroclawska	I	2,13	2,23
	II	2,50	2,64

Tabela nr 11.

Normy ubytków naturalnych podczas przechowywania w chłodniach składowych mięsa cielęcego i baraniego w tuszach.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w poszczególnych miesiącach w %%					
		1	2	3	4	5	-6
I	I	0,69	1,12	1,42	1,62	1,79	1,92
	II	0,75	1,23	1,56	1,79	1,97	2,12
II	I	0,84	1,28	1,58	1,78	—	—
	II	0,94	1,42	1,69	1,98	—	—
III	I	0,95	1,37	1,68	1,88	—	—
	II	1,05	1,51	1,86	2,08	—	—
Chłodnia Wroclawska	I	0,95	1,37	1,70	—	—	—
	II	1,05	1,51	1,90	—	—	—

Tabela nr 12.

Dodatkowe normy ubytków naturalnych przy domrażaniu w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa cielęcego i baraniego w tuszach o temperaturze powyżej -8°C , doliczane do wielkości norm ubytków określonych w tabeli nr 9.

Temperatura mięsa domrażanego w stopniach C		Dodatkowe normy ubytków naturalnych w %%
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