**słonina**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania słoniny.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słoniny przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-85800 Słonina
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej

**1.3 Określenie produktu**

**Słonina**

Słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki)
i boków półtuszy wieprzowej ze skórą lub bez, w formie płatów.

Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia)

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego

Nie dopuszcza się do obrotu słoniny pochodzącej od knurów i późnych kastratów. Słoniny rozmrożonej nie wolno ponownie zamrażać.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

 **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kształt, masa, wymiary | Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu, nie mniejsza niż 2cm, a bez skóry nie mniejsza niż 1,5cm | PN-A-85800 |
| 2 | Barwa powierzchni | Niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jełczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 3 | Czystość powierzchni | Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia |
| 4 |  Wilgotność powierzchni | W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość |
| 5 | Obróbka powierzchni | Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm 2 , dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1mm. |
| 6 | Barwa przekroju poprzecznego | Matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 7 | Tkanka mięśniowa przekroju poprzecznego | Dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm |
| 8 | Wilgotność przekroju poprzecznego | W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość |
| 9 | Konsystencja | Jędrna, miękka, odkształcająca się |
| 10 | Smak i zapach | Swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** |  **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż | 1,7 | PN-EN ISO 660 |
| 2 | Zawartość nadtlenków meq aktywnego tlenu/kg nie więcej niż | 2,4 | PN-EN ISO 3960 |
| 3 | Obecność aldehydów | niedopuszczalna | PN-EN ISO 6885 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**smalec wieprzowy**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania smalcu wieprzowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego smalcu wieprzowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody
i substancji lotnych
* PN-EN ISO 3960 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby nadtlenkowej - Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego
* PN-EN ISO 3961 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby jodowej
* PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej
i kwasowości
* PN-EN ISO 6885 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby anizydynowej
* PN-EN ISO 663 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
* PN-EN ISO 3657 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby zmydlenia
* PN-EN ISO 6321 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie punktu topnienia
w kapilarze otwartej (punkt płynięcia)
* PN-EN ISO 6320 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie współczynnika załamania światła

**1.3 Określenie produktu**

**Smalec wieprzowy**

Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń.

Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wytłoczonego itp. oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Inspekcję Weterynaryjną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Barwa w temperaturze 18-20 °C | Biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym | pkt. 5.2 |
| 2 | Konsystencja w temperaturze 18-20 °C | Stała, miękka, smarowna |
| 3 | Struktura w temperaturze 18-20 °C | Jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość |
| 4 |  Smak i zapach w temperaturze 18-20 °C | Charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy |

**2.3 Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** |  **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż | 1,1 | PN-EN ISO 660 |
| 2 | Zawartość nadtlenków meq aktywnego tlenu/kg nie więcej niż- przed składowaniem- po składowaniu - w obrocie | 2,04,06,0 | PN-EN ISO 3960 |
| 3 | Obecność aldehydów | niedopuszczalna | PN-EN ISO 6885 |
| 4 | Zawartość wody oraz wody i substancji lotnych % nie więcej niż | 0,25 | PN-EN ISO 662 |
| 5 | Zawartość zanieczyszczeń % nie więcej niż- naturalnych- obcych | 0,02niedopuszczalna | PN-EN ISO 663 |
| 6 | Liczba zmydlania | 192-203 | PN-EN ISO 3657 |
| 7 | Liczba jodowa | 45-70 | PN-EN ISO 3961 |
| 8  | Temperatura topnienia° C | 28-40 | PN-EN ISO 6321 |
| 9 | Współczynnik załamania światła | 1,450-1,461 w temp. 40° C | PN-EN ISO 6320 |

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż

1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Smak, zapach, barwę, strukturę i konsystencję ocenić organoleptycznie w temperaturze około
20°C.

Próbkę do badań organoleptycznych należy podzielić na dwie części. Jedną część przeznaczyć do oceny barwy, struktury i konsystencji, a drugą (po zmieszaniu w przypadku niejednorodności), do oceny smaku i zapachu.

Próbki umieszczamy na szklanych płytkach o rozmiarach 20x20cm. Można stosować płytki z mlecznobiałego szkła. Zespół oceniających powinien składać się z co najmniej 3 osób. Jednorazowo należy oceniać nie więcej niż 10 próbek.

Ocenę barwy, konsystencji i struktury przeprowadzamy przy świetle C lampy do porównywania barw (światło zbliżone do dziennego) lub w rozproszonym świetle dziennym, w dobrze oświetlonym pomieszczeniu, w temperaturze 18-20 °C. Pomieszczenie powinno być wolne od obcych zapachów.

Barwę - ocenić wzrokowo, przez oględziny.

Strukturę tłuszczu - oceniać doustnie.

Konsystencję - oceniać przez naciśnięcie i rozsmarowanie.

Smak i zapach - ocenić przez wąchanie i wzięcie do ust niewielkiej ilości tłuszczu. Przed oceną każdej następnej próbki należy odświeżyć usta płynem lub produktem neutralnym smakowo.

Oceniając produkt należy używać określeń:

- barwa: biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym, biała z odcieniem szarym, jasnokremowa, żółta

- konsystencja: stała, twarda, miękka, krucha, oleista, smarowna, rozsypująca się

- struktura: gładka, kaszkowata

- smak i zapach: charakterystyczny, charakterystyczny z posmakiem i zapachem skwarkowym, wędzonkowym, tłuszczu solonego, tłuszczu otokowego, przypalony, obojętny, starego tłuszczu, zjełczały, tranowaty.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.