

**MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ**  
**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**



**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY**  
**SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**  
**ST-10-2018**

**Konserwy mięsne sterylizowane**  
**typu mięsa w zalewie lub sosie**

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>cz.p.o. płk Artur KĘPCZYŃSKI 29.10.2018</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 03.10.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 3 – tylko w egzemplarzu oryginalnym

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody  
Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

Strona celowo pusta

Strona celowo pusta

Strona celowo pusta

## Spis treści

1 Wstęp .....	6
1.1 Zakres .....	6
1.2 Dokumenty powołane .....	6
1.3 Definicja .....	6
2 Wymagania.....	6
2.1 Wymagania ogólne .....	6
2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne .....	7
2.3 Wymagania mikrobiologiczne .....	7
2.4 Wymagania trwałościowe .....	7
3 Pobieranie próbek .....	7
4 Metody badań.....	8
5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport .....	9

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszą specyfikacją techniczną objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania konserw mięsnych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie.

Postanowienia niniejszej specyfikacji wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego konserw mięsnych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-82055-12:1997 Mięso i przetwory mięsne -- Badania mikrobiologiczne -- Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany(IV)

PN-A-82055-4:1997 Mięso i przetwory mięsne -- Badania mikrobiologiczne -- Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych

PN-A-82055-5:1994 Mięso i przetwory mięsne -- Badania mikrobiologiczne -- Badanie trwałości konserw metodą termostatową

PN-A-82056:1985 Przetwory mięsne -- Konserwy -- Badania organoleptyczne i fizyczne

PN-A-82059:1985 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi

PN-ISO 1444:2000 Mięso i przetwory mięsne -- Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego

PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne -- Oznaczanie zawartości chlorków -- Część 2: Metoda potencjometryczna

NO-89-A201:2015 Konserwy mięsne sterylizowane

Katalog receptur zatwierdzonych do stosowania w resorcie obrony narodowej<sup>1</sup> zgodnie z Decyzją Ministra Obrony Narodowej w sprawie wprowadzenia do użytku „Procedury realizacji prac rozwojowych dla przedmiotów umundurowania i wyekwipowania” oraz „Procedury realizacji prac rozwojowych dla środków zaopatrzenia żywnościowego”

### 1.3 Definicja

#### **Konserwa mięsna sterylizowana typu mięsa w zalewie lub sosie**

produkt, wyprodukowany według receptury, z niepeklowanych grubo rozdrobnionych kawałków mięsa, z dodatkiem dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie lub sosie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Konserwy mięsne sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

Masa netto konserw mięsnych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Konserwy mięsne sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie powinny być wyprodukowane ze składników określonych w recepturze identyfikującej wyrób. Każde opakowanie jednostkowe konserwy mięsnej sterylizowanej typu mięsa w zalewie lub sosie powinno spełniać wymagania niniejszej specyfikacji technicznej i dodatkowych wymagań określonych w recepturze.

---

<sup>1</sup> Katalog receptur dostępny jest w Wojskowym Ośrodku Badawczo-Wdrożeniowym Służby Żywnościowej 04-470 Warszawa, ul. Marsa 112

## 2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Konserwy mięsne sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie powinny spełniać wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne określone w tablicy 1.

**Tablica 1**

Lp.	Cechy	Wymagania organoleptyczne
1	Wygląd ogólny	Blok konserwy o kształcie nieregularnego owalu wynikającego z kształtu opakowania zanurzony w zalewie lub sosie; na powierzchni konserwy dopuszcza się warstewkę wytopionego tłuszczu i/lub wytrąconego białka
2	Barwa: - bloku  - zalewy/sosu	Beżowa do ciemnobeżowej; dopuszcza się odcień szaro-beżowy oraz przebarwienia powstałe ze składników zalewy lub sosu; Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja - bloku - zalewy/sosu	Zwarta, krucha do lekko kruchej; Płynna;
4	Układ i jakość składników	Użyte surowce mięsne o rozdrobnieniu typowym dla wyrobu; na przekroju widoczne grubo rozdrobnione kawałki mięsa; nie dopuszcza się obecności odłamków kostnych
5	Smak i zapach	Typowy dla niepeklowanego mięsa i użytych składników zgodnie z recepturą, poddanych procesom technologicznym; bez posmaków i zapachów obcych
		<b>Wymagania fizykochemiczne</b>
6	Stan opakowań jednostkowych	Wg NO-89-A201:2015 p. 5.1.2 lub 5.1.3 lub 5.1.4
7	Stan opakowań transportowych	Wg NO-89-A201:2015 p. 5.2
8	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych	Szczelne
9	Wymagania dotyczące zawartości sosu/zalewy i wytopionego tłuszczu, tłuszczu wolnego, białka, soli (NaCl), skrobi określa receptura danej konserwy mięsnej	

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Wymagania mikrobiologiczne dla konserw mięsnych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie według tablicy 2.

**Tablica 2**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	Ujemna, treść konserwy o niezmiennych cechach organoleptycznych
2	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g	Nieobecne

## 2.4 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości konserw mięsnych sterylizowanych typu mięsa w zalewie lub sosie przechowywanych w warunkach określonych w 5.3 powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy.

## 3 Pobieranie próbek

Według NO-89-A201:2015 p. 3.

## **4 Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami podanymi w 2.2 oraz wymaganiami receptury konserwy mięsnej.

### **4.2 Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego**

Według PN-ISO 1444:2000.

### **4.3 Oznaczanie zawartości białka**

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6.25.

### **4.4 Oznaczanie zawartości soli (NaCl)**

Według PN-ISO 1841-2:2002.

### **4.5 Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi**

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-82059:1985<sup>2</sup>.

### **4.6 Oznaczanie zawartości sosu/zalewy i wytopionego tłuszczu**

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-82056:1985<sup>3</sup>.

### **4.7 Badanie szczelności opakowań blaszanych**

Według PN-A-82055-4:1997.

### **4.8 Badanie szczelności opakowań zamykanych zgrzewem**

Według NO-89-A201:2015 p. 4.10.

### **4.9 Badanie trwałości metodą próby termostatowej**

Według PN-A-82055-5:1994.

### **4.10 Oznaczanie obecności beztlenowych laseczek przetrwalnikujących oraz beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1 g**

Badanie może być wykonane metodą wg PN-A-82055-12:1997<sup>4</sup>.

### **4.11 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych**

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 2.2.

---

<sup>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana

<sup>4</sup> Norma wycofana



#### **4.12 Sprawdzenie stanu opakowań transportowych**

Sprawdzenie stanu opakowań transportowych należy wykonać wizualnie na zgodność z wymaganiami 2.2 podczas odbioru jakościowego oraz podczas kontroli jakości zapasów.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport**

#### **5.1 Pakowanie**

##### **5.1.1 Opakowania jednostkowe**

Według NO-89-A201:2015 p. 5.1

##### **5.1.2 Opakowania transportowe**

Według NO-89-A201:2015 p. 5.2.

#### **5.2 Znakowanie**

Według NO-89-A201:2015 p. 6.

#### **5.3 Przechowywanie**

Według NO-89-A201:2015 p. 7.

#### **5.4 Transport**

Według NO-89-A201:2015 p. 8.

---