

93

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 30 marca 1966 r.

w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych podczas chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów.

Na podstawie art. 3 ust. 1 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 nr 120 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 października 1963 r. w sprawie norm ubytków naturalnych (Monitor Polski Nr 89, poz. 420) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przy chłodzeniu oraz przechowywaniu w magazynach i wydawaniu z magazynów mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 maja 1966 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 30 marca 1966 r. (poz. 93).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO W PÓLTUSZACH ZDEKOMPLETOWANYCH PODCZAS CHŁODZENIA ORAZ PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH I WYDAWANIA Z MAGAZYNÓW

§ 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas chłodzenia oraz przechowywania i wydawania mięsa wieprzowego luzem w półtuszach zdekompletowanych.

§ 2. 1. Ubytek naturalny jest to ilość wyparowanej wody z mięsa podczas chłodzenia i przechowywania oraz straty powstałe wskutek czynności manipulacyjnych.

2. Normy ubytków naturalnych uwzględniają stopień zdekompletowania i stan termiczny półtuszy w momencie przekazywania do magazynów, klasy mięsa oraz warunki i okresy przechowywania.

§ 3. Jakość i warunki, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do magazynów, określa norma BN-64/8011-03 „Półtusze wieprzowe zdekompletowane”.

§ 4. Przy stosowaniu norm ubytków naturalnych rozróżnia się następujące rodzaje półtuszy:

- 1) półtusze wieprzowe bez szynek,
- 2) półtusze wieprzowe o minimalnym stopniu zdekompletowania (bez nóg, bez głów i nóg przednich, bez głów, nóg przednich i ogonów),
- 3) półtusze wieprzowe o większym stopniu zdekompletowania (wszystkie pozostałe rodzaje półtuszy, z wyjątkiem półtuszy wymienionych w pkt 1 i 2).

§ 5. 1. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do ciężaru mięsa wystudzonego określają tabele 1 i 2, a w stosunku do ciężaru mięsa wychłodzonego tabele 3, 4 i 5.

2. Za ciężar mięsa przyjmuje się ciężar ustalony przy przyjęciu do magazynu.

§ 6. Ustalone wielkości ubytków naturalnych podane w tabelach 1—5 są wielkościami maksymalnymi.

§ 7. 1. Podane w tabelach normy ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa w półtuszach zdekompletowanych, przechowywanych w magazynach chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

2. Za okres letni przyjmuje się okres od 1 kwietnia do 31 października, a za okres zimowy — okres od 1 listopada do 31 marca.

§ 8. 1. Ubytki naturalne mięsa wieprzowego wystudzonego w półtuszach zdekompletowanych (bez szynek) podczas

chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów należy rozliczać stosując normy podane w tabeli 1. Normy te mogą stosować zakłady, które nie posiadają wychładzalni, a dekompletację przeprowadzają w ciągu kilku godzin po uboju, nie mniej niż 6 godzin. Odcięcie szynki od półtuszy w stanie wystudzonego powinno być odpowiednio udokumentowane.

2. Ubytki naturalne mięsa wieprzowego wystudzonego w półtuszach o minimalnym stopniu zdekompletowania podczas chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów należy rozliczać stosując normy podane w tabeli 2.

§ 9. 1. Ubytki naturalne mięsa wieprzowego wychłodzonego w półtuszach zdekompletowanych (bez szynki) podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów należy rozliczać stosując normy podane w tabeli 3.

2. Ubytki naturalne mięsa wieprzowego wychłodzonego w półtuszach o minimalnym stopniu zdekompletowania podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów należy rozliczać stosując normy podane w tabeli 4.

3. Ubytki naturalne mięsa wieprzowego wychłodzonego w półtuszach o większym stopniu zdekompletowania podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynu należy rozliczać stosując normy podane w tabeli 5. Przyjmuje się zasadę, że półtusze o większym stopniu zdekompletowania występują tylko w stanie wychłodzonym.

§ 10. W razie uzasadnionej konieczności przechowywania mięsa w magazynach nie chłodzonych w okresie letnim normy ubytków naturalnych podwyższa się przez dodanie 0,20% do norm podanych w procentach w poszczególnych tabelach.

§ 11. Rozliczeń ubytków naturalnych dokonuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami o inwentaryzacji i spisywaniu niedoborów.

§ 12. W razie powstania ubytków naturalnych nie ujętych niniejszymi normami, ubytki rozliczać należy w trybie przewidzianym dla rozliczeń ubytków nadzwyczajnych.

§ 13. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele 1—5.

Tabela 1.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego wystudzonego w półtuszach zdekompletowanych (bez szynek) podczas chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz z magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,15	0,18	0,20
powyżej 1 do 2	0,20	0,23	0,25
powyżej 2 do 3	0,25	0,28	0,30
powyżej 3 do 4	0,30	0,33	0,35
powyżej 4 do 5	0,35	0,37	0,40
powyżej 5 do 6	0,39	0,41	0,45
powyżej 6 do 7	0,43	0,45	0,50
powyżej 7 do 8	0,47	0,49	0,54
powyżej 8 do 9	0,51	0,53	0,58
powyżej 9 do 10	0,54	0,57	0,62
powyżej 10 do 11	0,57	0,61	0,66
powyżej 11 do 12	0,60	0,65	0,70
powyżej 12 do 13	0,63	0,68	0,73
powyżej 13 do 14	0,66	0,71	0,76
powyżej 14 do 15	0,69	0,74	0,79
powyżej 15 do 16	0,72	0,77	0,81
powyżej 16 do 17	0,75	0,80	0,84
powyżej 17 do 18	0,78	0,83	0,87
powyżej 18 do 19	0,80	0,85	0,90
powyżej 19 do 20	0,82	0,87	0,92
powyżej 20 do 21	0,84	0,89	0,94
powyżej 21 do 22	0,86	0,91	0,95
powyżej 22 do 23	0,88	0,93	0,98
powyżej 23 do 24	0,90	0,95	1,00
powyżej 24 do 25	0,91	0,97	1,02
powyżej 25 do 26	0,92	0,98	1,04
powyżej 26 do 27	0,93	0,99	1,06
powyżej 27 do 28	0,94	1,00	1,08
powyżej 28 do 29	0,95	1,01	1,10
powyżej 29 do 30	0,96	1,02	1,12
powyżej 30 do 31	0,97	1,03	1,13
powyżej 31 do 32	0,98	1,04	1,14
powyżej 32 do 33	0,99	1,05	1,15
powyżej 33 do 34	1,00	1,06	1,16
powyżej 34 do 35	1,01	1,07	1,17
powyżej 35 do 36	1,02	1,08	1,18
powyżej 36 do 37	1,03	1,09	1,19
powyżej 37 do 38	1,04	1,10	1,20
powyżej 38 do 39	1,05	1,11	1,21
powyżej 39 do 40	1,06	1,12	1,22
powyżej 40 do 41	1,07	1,13	1,23
powyżej 41 do 42	1,07	1,14	1,24
powyżej 42 do 43	1,08	1,15	1,25
powyżej 43 do 44	1,08	1,16	1,26
powyżej 44 do 45	1,09	1,17	1,27
powyżej 45 do 46	1,09	1,18	1,28
powyżej 46 do 47	1,10	1,19	1,29
powyżej 47 do 48	1,10	1,20	1,30

Tabela 2.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego wystudzonego w półtuszach o minimalnym stopniu zdekompletowania podczas chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,10	0,08	0,09
powyżej 1 do 2	0,15	0,15	0,15
powyżej 2 do 3	0,22	0,20	0,21
powyżej 3 do 4	0,28	0,26	0,27
powyżej 4 do 5	0,32	0,31	0,32
powyżej 5 do 6	0,36	0,36	0,37
powyżej 6 do 7	0,40	0,41	0,41
powyżej 7 do 8	0,43	0,45	0,45
powyżej 8 do 9	0,46	0,49	0,50
powyżej 9 do 10	0,49	0,53	0,53
powyżej 10 do 11	0,52	0,56	0,57
powyżej 11 do 12	0,55	0,60	0,60
powyżej 12 do 13	0,58	0,63	0,64
powyżej 13 do 14	0,60	0,67	0,68
powyżej 14 do 15	0,63	0,70	0,70
powyżej 15 do 16	0,65	0,74	0,74
powyżej 16 do 17	0,68	0,77	0,77
powyżej 17 do 18	0,70	0,80	0,80
powyżej 18 do 19	0,71	0,82	0,83
powyżej 19 do 20	0,73	0,84	0,85
powyżej 20 do 21	0,74	0,86	0,87
powyżej 21 do 22	0,75	0,88	0,89
powyżej 22 do 23	0,76	0,89	0,90
powyżej 23 do 24	0,77	0,91	0,92
powyżej 24 do 25	0,78	0,93	0,94
powyżej 25 do 26	0,79	0,94	0,95
powyżej 26 do 27	0,80	0,95	0,97
powyżej 27 do 28	0,81	0,96	0,99
powyżej 28 do 29	0,82	0,97	1,00
powyżej 29 do 30	0,83	0,98	1,01
powyżej 30 do 31	0,84	0,99	1,03
powyżej 31 do 32	0,85	1,00	1,04
powyżej 32 do 33	0,86	1,01	1,05
powyżej 33 do 34	0,87	1,02	1,06
powyżej 34 do 35	0,88	1,03	1,08
powyżej 35 do 36	0,89	1,04	1,09
powyżej 36 do 37	0,90	1,05	1,10
powyżej 37 do 38	0,91	1,06	1,11
powyżej 38 do 39	0,92	1,07	1,12
powyżej 39 do 40	0,93	1,08	1,13
powyżej 40 do 41	0,94	1,09	1,14
powyżej 41 do 42	0,95	1,10	1,15
powyżej 42 do 43	0,96	1,12	1,16
powyżej 43 do 44	0,97	1,13	1,17
powyżej 44 do 45	0,98	1,14	1,19
powyżej 45 do 46	0,99	1,15	1,20
powyżej 46 do 47	1,00	1,16	1,22
powyżej 47 do 48	1,01	1,17	1,23

Tabela 3.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego wychłodzonego w półtuszach zdekompletowanych (bez szynki) podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
	2	3	4
do 1	0,01	0,02	0,03
powyżej 1 do 2	0,03	0,05	0,06
powyżej 2 do 3	0,05	0,07	0,09
powyżej 3 do 4	0,07	0,09	0,12
powyżej 4 do 5	0,09	0,11	0,15
powyżej 5 do 6	0,11	0,13	0,18
powyżej 6 do 7	0,13	0,15	0,20
powyżej 7 do 8	0,15	0,17	0,22
powyżej 8 do 9	0,17	0,19	0,24
powyżej 9 do 10	0,18	0,21	0,26
powyżej 10 do 11	0,19	0,23	0,28
powyżej 11 do 12	0,20	0,25	0,30
powyżej 12 do 13	0,22	0,27	0,32
powyżej 13 do 14	0,24	0,29	0,34
powyżej 14 do 15	0,26	0,31	0,36
powyżej 15 do 16	0,27	0,33	0,38
powyżej 16 do 17	0,28	0,35	0,40
powyżej 17 do 18	0,29	0,37	0,42
powyżej 18 do 19	0,30	0,39	0,44
powyżej 19 do 20	0,31	0,41	0,46
powyżej 20 do 21	0,32	0,42	0,47
powyżej 21 do 22	0,33	0,43	0,48
powyżej 22 do 23	0,34	0,44	0,49
powyżej 23 do 24	0,35	0,45	0,50
powyżej 24 do 25	0,36	0,46	0,51
powyżej 25 do 26	0,37	0,47	0,52
powyżej 26 do 27	0,38	0,48	0,53
powyżej 27 do 28	0,39	0,49	0,54
powyżej 28 do 29	0,40	0,50	0,55
powyżej 29 do 30	0,41	0,51	0,56
powyżej 30 do 31	0,42	0,52	0,57
powyżej 31 do 32	0,43	0,52	0,57
powyżej 32 do 33	0,44	0,53	0,58
powyżej 33 do 34	0,45	0,53	0,58
powyżej 34 do 35	0,46	0,54	0,59
powyżej 35 do 36	0,47	0,54	0,59
powyżej 36 do 37	0,48	0,55	0,60
powyżej 37 do 38	0,49	0,55	0,60
powyżej 38 do 39	0,50	0,56	0,61
powyżej 39 do 40	0,51	0,56	0,61
powyżej 40 do 41	0,52	0,57	0,62
powyżej 41 do 42	0,52	0,57	0,62
powyżej 42 do 43	0,53	0,58	0,63
powyżej 43 do 44	0,53	0,58	0,63
powyżej 44 do 45	0,54	0,59	0,64
powyżej 45 do 46	0,54	0,59	0,64
powyżej 46 do 47	0,55	0,60	0,65
powyżej 47 do 48	0,55	0,60	0,65

Tabela 4.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego wychłodzonego w półtuszach o minimalnym stopniu zdekompletowania podczas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie letnim i zimowym oraz magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,01	0,02	0,03
powyżej 1 do 2	0,03	0,04	0,05
powyżej 2 do 3	0,04	0,06	0,07
powyżej 3 do 4	0,05	0,08	0,09
powyżej 4 do 5	0,06	0,09	0,10
powyżej 5 do 6	0,07	0,11	0,12
powyżej 6 do 7	0,08	0,13	0,14
powyżej 7 do 8	0,09	0,14	0,15
powyżej 8 do 9	0,10	0,15	0,17
powyżej 9 do 10	0,11	0,16	0,19
powyżej 10 do 11	0,12	0,17	0,20
powyżej 11 do 12	0,13	0,18	0,21
powyżej 12 do 13	0,14	0,19	0,23
powyżej 13 do 14	0,15	0,20	0,24
powyżej 14 do 15	0,16	0,21	0,25
powyżej 15 do 16	0,17	0,22	0,26
powyżej 16 do 17	0,18	0,23	0,28
powyżej 17 do 18	0,19	0,24	0,29
powyżej 18 do 19	0,20	0,25	0,30
powyżej 19 do 20	0,21	0,26	0,31
powyżej 20 do 21	0,22	0,27	0,32
powyżej 21 do 22	0,23	0,28	0,33
powyżej 22 do 23	0,24	0,29	0,34
powyżej 23 do 24	0,25	0,30	0,35
powyżej 24 do 25	0,26	0,32	0,37
powyżej 25 do 26	0,27	0,34	0,39
powyżej 26 do 27	0,28	0,35	0,40
powyżej 27 do 28	0,29	0,36	0,42
powyżej 28 do 29	0,30	0,37	0,43
powyżej 29 do 30	0,30	0,38	0,45
powyżej 30 do 31	0,31	0,39	0,46
powyżej 31 do 32	0,31	0,40	0,48
powyżej 32 do 33	0,32	0,41	0,50
powyżej 33 do 34	0,33	0,42	0,51
powyżej 34 do 35	0,33	0,43	0,52
powyżej 35 do 36	0,34	0,44	0,54
powyżej 36 do 37	0,35	0,45	0,55
powyżej 37 do 38	0,36	0,46	0,56
powyżej 38 do 39	0,36	0,47	0,57
powyżej 39 do 40	0,37	0,48	0,58
powyżej 40 do 41	0,37	0,49	0,59
powyżej 41 do 42	0,38	0,50	0,60
powyżej 42 do 43	0,39	0,51	0,61
powyżej 43 do 44	0,39	0,52	0,62
powyżej 44 do 45	0,40	0,53	0,63
powyżej 45 do 46	0,40	0,54	0,64
powyżej 46 do 47	0,41	0,55	0,65
powyżej 47 do 48	0,41	0,56	0,66

Tabela 5.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego wychłodzonego w półtuszach o większym stopniu zdekompletowania pod czas przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz magazynów nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,03	0,04	0,05
powyżej 1 do 2	0,06	0,07	0,09
powyżej 2 do 3	0,09	0,10	0,13
powyżej 3 do 4	0,12	0,13	0,14
powyżej 4 do 5	0,15	0,16	0,19
powyżej 5 do 6	0,18	0,19	0,22
powyżej 6 do 7	0,20	0,22	0,25
powyżej 7 do 8	0,22	0,25	0,28
powyżej 8 do 9	0,24	0,28	0,31
powyżej 9 do 10	0,26	0,31	0,34
powyżej 10 do 11	0,28	0,33	0,37
powyżej 11 do 12	0,30	0,35	0,40
powyżej 12 do 13	0,32	0,37	0,42
powyżej 13 do 14	0,34	0,39	0,44
powyżej 14 do 15	0,36	0,41	0,46
powyżej 15 do 16	0,37	0,43	0,48
powyżej 16 do 17	0,38	0,45	0,50
powyżej 17 do 18	0,39	0,47	0,52
powyżej 18 do 19	0,40	0,49	0,54
powyżej 19 do 20	0,41	0,51	0,56
powyżej 20 do 21	0,42	0,52	0,57
powyżej 21 do 22	0,43	0,53	0,58
powyżej 22 do 23	0,44	0,54	0,59
powyżej 23 do 24	0,45	0,55	0,60
powyżej 24 do 25	0,46	0,56	0,61
powyżej 25 do 26	0,47	0,57	0,62
powyżej 26 do 27	0,48	0,58	0,63
powyżej 27 do 28	0,49	0,59	0,64
powyżej 28 do 29	0,50	0,60	0,65
powyżej 29 do 30	0,51	0,61	0,66
powyżej 30 do 31	0,52	0,62	0,67
powyżej 31 do 32	0,53	0,62	0,67
powyżej 32 do 33	0,54	0,63	0,68
powyżej 33 do 34	0,55	0,63	0,68
powyżej 34 do 35	0,56	0,64	0,69
powyżej 35 do 36	0,57	0,64	0,69
powyżej 36 do 37	0,58	0,65	0,70
powyżej 37 do 38	0,59	0,65	0,70
powyżej 38 do 39	0,60	0,66	0,71
powyżej 39 do 40	0,61	0,66	0,71
powyżej 40 do 41	0,62	0,67	0,72
powyżej 41 do 42	0,62	0,67	0,72
powyżej 42 do 43	0,63	0,68	0,73
powyżej 43 do 44	0,63	0,68	0,73
powyżej 44 do 45	0,64	0,69	0,74
powyżej 45 do 46	0,64	0,69	0,74
powyżej 46 do 47	0,65	0,70	0,75
powyżej 47 do 48	0,65	0,70	0,75