

## 46

## ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 7 lutego 1968 r.

**w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas studzenia, 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 studzeniu, chłodzeniu oraz przechowywaniu w magazynach i wydawaniu z magazynów mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 2 października 1964 r. w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas studzenia, chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów (Monitor Polski z 1964 r. Nr 70, poz. 328 oraz z 1965 r. Nr 34, poz. 192).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 marca 1968 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Piśula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 7 lutego 1968 r. (poz. 46).

**NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIELĘCEGO, BARANIEGO I KOŃSKIEGO W TUSZACH, PÓLTUSZACH I ĆWIERĆTUSZACH PODCZAS STUDZENIA, CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH ORAZ WYDAWANIA Z MAGAZYNÓW**

§ 1. 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas studzenia, chłodzenia oraz przechowywania i wydawania mięsa luzem:

- 1) wieprzowego w półtuszach,
- 2) wołowego i końskiego w półtuszach i ćwierćtuszach,
- 3) cielęcego i baraniego w tuszach.

2. Normy ubytków wymienione w ust. 1 nie dotyczą mięsa wieprzowego w półtuszach bekonowych i mięsa wieprzowego w półtuszach zdekompletowanych.

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

2. Normy ubytków naturalnych uwzględniają poszczególne rodzaje i klasy mięsa, systemy chłodzenia oraz warunki i okresy przechowywania.

§ 3. 1. Jakość i warunki, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do magazynów, określają normy:

- 1) PN-59/A-82001 — Mięso w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach,
- 2) BN-62/8010-01 — Technika uboju zwierząt rzeźnych.

2. Niezależnie od systemów chłodzenia mięso powinno być tak wychłodzone, aby temperatura wewnętrzna (w głębi mięśni) mięsa po upływie 24—36 godzin od uboju nie przekraczała  $+8^{\circ}\text{C}$ .

§ 4. 1. Podczas chłodzenia mięsa wieprzowego w półtuszach, mięsa wołowego w półtuszach i ćwierćtuszach, mięsa cielęcego w tuszach oraz mięsa baraniego w tuszach systemem jednostopniowego chłodzenia stosuje się normy ubytków naturalnych zawarte w tabeli 1.

2. Normy ubytków naturalnych wymienione w ust. 1 odnoszą się do okresu pełnych 24 godzin, licząc od chwili uboju, tj. ustalenia wagi bitej ciepłej, niezależnie od tego, jak długo trwało chłodzenie mięsa w tunelu, i obejmują ubytki powstałe łącznie podczas chłodzenia i przechowywania mięsa w czasie 24 godzin.

3. Do dalszych okresów przechowywania mięsa wymienionego w ust. 1, z wyjątkiem mięsa wieprzowego w półtuszach, stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabelach 11—15, licząc pierwszą godzinę przechowywania w magazynie jako 25 godzinę po uboju.

4. Do mięsa wieprzowego w półtuszach, wychłodzonego systemem jednostopniowego chłodzenia, w razie odrębnego rozliczania ubytków powstałych podczas chłodzenia mięsa w tunelu i podczas przechowywania mięsa w magazynie stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabeli 2; natomiast w razie łącznego rozliczania ubytków powstałych podczas chłodzenia mięsa w tunelu i podczas przechowywania mięsa w magazynie stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabeli 3.

§ 5. 1. Przy jednostopniowym systemie chłodzenia mięsa końskiego w półtuszach lub ćwierćtuszach do rozliczania ubytków naturalnych w okresie 24 godzin od chwili uboju, powstających podczas chłodzenia i przechowywania, stosuje się normy ubytków naturalnych ustalone dla 24 godzin chłodzenia od chwili uboju przy chłodzeniu systemem dwu i trójstopniowym, określone w procentach w tabeli 5, pomniejszone przez odjęcie 0,20% od norm podanych w tej tabeli.

2. Do dalszych okresów przechowywania mięsa wymienionego w ust. 1 stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabeli 11, licząc pierwszą godzinę przechowywania w magazynie jako 25 godzinę po uboju.

§ 6. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do wagi ciepłego mięsa określają tabele 3—9, a w stosunku do wagi mięsa wychłodzonego — tabele 2 oraz 10—15. Za wagę mięsa przyjmuje się wagę ustaloną przy przyjęciu do magazynu.

§ 7. Ustalone wielkości ubytków naturalnych, podane w tabelach, są wielkościami maksymalnymi.

§ 8. 1. Podane w tabelach normy ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa przechowywanego w magazynach chłodzonych w okresach 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.

§ 9. W razie 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.

§ 10. Przy przechowywaniu mięsa z przerzutem stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabelach 10—15.

§ 11. Obliczeń ubytków naturalnych dokonuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami o inwentaryzacji i spisaniu niedoborów.

§ 12. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele 1—15.

Tabela 1.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego podczas studzenia i chłodzenia systemem jednostopniowym.

Podane w tabeli normy ubytków naturalnych dla mięsa wołowego w półtuszach stosuje się również do mięsa wołowego w ćwierćtuszach, jeżeli występują w danej klasie w ilościach i proporcjach równoważnych (komplety: 1 ćwierćtusza przednia i 1 ćwierćtusza tylna).

Rodzaj mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
Mięso wołowe w półtuszach	1,35	1,45	1,55
Mięso wołowe w ćwierćtuszach przednich	1,50	1,60	1,70
Mięso wołowe w ćwierćtuszach tylnych	1,25	1,35	1,45
Mięso cielęce w tuszach	1,50	1,75	1,95
Mięso baranie w tuszach	1,10	1,70	—
Mięso wieprzowe w półtuszach	1,15	1,40	1,55

Tabela 2.

Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach, wychłodzonego systemem jednostopniowego chłodzenia, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się w razie odrębnego rozliczania ubytków powstałych podczas chłodzenia mięsa w tunelu i podczas przechowywania mięsa w magazynie.

Godziny przechowywania liczone po upływie 24 godzin od uboju	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	0,05	0,06	0,07
powyżej 3 do 4	0,06	0,08	0,09
powyżej 4 do 5	0,07	0,09	0,10
powyżej 5 do 6	0,08	0,11	0,12
powyżej 6 do 7	0,09	0,13	0,14
powyżej 7 do 8	0,10	0,14	0,15
powyżej 8 do 9	0,11	0,15	0,17
powyżej 9 do 10	0,12	0,16	0,19
powyżej 10 do 11	0,13	0,17	0,20
powyżej 11 do 12	0,14	0,18	0,21
powyżej 12 do 13	0,15	0,19	0,23
powyżej 13 do 14	0,16	0,20	0,24
powyżej 14 do 15	0,17	0,21	0,25
powyżej 15 do 16	0,18	0,22	0,26
powyżej 16 do 17	0,19	0,23	0,28
powyżej 17 do 18	0,20	0,24	0,29

Godziny przechowywania liczone po upływie 24 godzin od uboju	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
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	0,25	0,32	0,37
powyżej 25 do 26	0,26	0,34	0,39
powyżej 26 do 27	0,26	0,35	0,40
powyżej 27 do 28	0,27	0,36	0,42
powyżej 28 do 29	0,27	0,37	0,43
powyżej 29 do 30	0,28	0,38	0,45
powyżej 30 do 31	0,28	0,39	0,46
powyżej 31 do 32	0,29	0,40	0,48
powyżej 32 do 33	0,29	0,41	0,50
powyżej 33 do 34	0,29	0,42	0,51
powyżej 34 do 35	0,30	0,43	0,52
powyżej 35 do 36	0,30	0,44	0,54
powyżej 36 do 37	0,31	0,45	0,55
powyżej 37 do 38	0,32	0,46	0,56
powyżej 38 do 39	0,32	0,47	0,57
powyżej 39 do 40	0,33	0,48	0,58
powyżej 40 do 41	0,33	0,49	0,59
powyżej 41 do 42	0,33	0,50	0,60
powyżej 42 do 43	0,34	0,51	0,61
powyżej 43 do 44	0,34	0,52	0,62
powyżej 44 do 45	0,34	0,53	0,63
powyżej 45 do 46	0,35	0,54	0,64
powyżej 46 do 47	0,35	0,55	0,65
powyżej 47 do 48	0,35	0,56	0,66

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 3.

**Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem jednostopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.**

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się w razie łącznego rozliczania ubytków powstałych podczas chłodzenia mięsa w tunelu i podczas przechowywania mięsa w magazynie. Ubytek podczas wychładzania obejmuje pełne 24 godziny po uboju, niezależnie od tego, jak długo trwa okres chłodzenia w tunelu.

Wyszczególnienie	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
Ubytek naturalny podczas wychładzania w tunelu, ustalony dla 24 godzin licząc od uboju	1,15	1,40	1,55

Wyszczególnienie	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
Godziny przechowywania mięsa, liczone po 24 go- dzinach od uboju			
do 1	1,16	1,42	1,58
powyżej 1 do 2	1,18	1,44	1,60
powyżej 2 do 3	1,20	1,46	1,62
powyżej 3 do 4	1,21	1,48	1,64
powyżej 4 do 5	1,22	1,49	1,65
powyżej 5 do 6	1,23	1,51	1,67
powyżej 6 do 7	1,24	1,53	1,69
powyżej 7 do 8	1,25	1,54	1,70
powyżej 8 do 9	1,26	1,55	1,72
powyżej 9 do 10	1,27	1,56	1,74
powyżej 10 do 11	1,28	1,57	1,75
powyżej 11 do 12	1,29	1,58	1,76
powyżej 12 do 13	1,30	1,59	1,78
powyżej 13 do 14	1,31	1,60	1,79
powyżej 14 do 15	1,32	1,61	1,80
powyżej 15 do 16	1,33	1,62	1,81
powyżej 16 do 17	1,34	1,63	1,83
powyżej 17 do 18	1,35	1,64	1,84
powyżej 18 do 19	1,35	1,65	1,85
powyżej 19 do 20	1,36	1,66	1,86
powyżej 20 do 21	1,37	1,67	1,87
powyżej 21 do 22	1,38	1,68	1,88
powyżej 22 do 23	1,39	1,69	1,89
powyżej 23 do 24	1,40	1,70	1,90
powyżej 24 do 25	1,40	1,72	1,92
powyżej 25 do 26	1,41	1,73	1,94
powyżej 26 do 27	1,41	1,74	1,95
powyżej 27 do 28	1,42	1,75	1,97
powyżej 28 do 29	1,42	1,76	1,98
powyżej 29 do 30	1,43	1,77	2,00
powyżej 30 do 31	1,43	1,78	2,01
powyżej 31 do 32	1,44	1,79	2,03
powyżej 32 do 33	1,44	1,80	2,04
powyżej 33 do 34	1,44	1,81	2,05
powyżej 34 do 35	1,45	1,82	2,06
powyżej 35 do 36	1,45	1,83	2,08
powyżej 36 do 37	1,46	1,84	2,09
powyżej 37 do 38	1,47	1,85	2,10
powyżej 38 do 39	1,47	1,86	2,11
powyżej 39 do 40	1,48	1,87	2,12
powyżej 40 do 41	1,48	1,88	2,13
powyżej 41 do 42	1,48	1,89	2,14
powyżej 42 do 43	1,49	1,90	2,15
powyżej 43 do 44	1,49	1,91	2,16
powyżej 44 do 45	1,49	1,92	2,17
powyżej 45 do 46	1,50	1,93	2,18
powyżej 46 do 47	1,50	1,94	2,19
powyżej 47 do 48	1,50	1,95	2,20

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie

do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 4.

**Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.**

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %			
	klasa mięsa			
I	II	III	IV	
do 1	0,17	0,25	0,23	
powyżej 1 do 2	0,32	0,40	0,49	
powyżej 2 do 3	0,46	0,54	0,65	
powyżej 3 do 4	0,60	0,67	0,80	
powyżej 4 do 5	0,70	0,79	0,91	
powyżej 5 do 6	0,80	0,90	1,00	
powyżej 6 do 7	0,90	0,98	1,09	
powyżej 7 do 8	0,96	1,05	1,15	
powyżej 8 do 9	1,02	1,10	1,21	
powyżej 9 do 10	1,08	1,16	1,27	
powyżej 10 do 11	1,12	1,21	1,32	
powyżej 11 do 12	1,16	1,25	1,37	
powyżej 12 do 13	1,20	1,31	1,41	
powyżej 13 do 14	1,23	1,35	1,45	
powyżej 14 do 15	1,26	1,39	1,50	
powyżej 15 do 16	1,29	1,43	1,53	
powyżej 16 do 17	1,32	1,46	1,57	
powyżej 17 do 18	1,35	1,50	1,60	
powyżej 18 do 19	1,38	1,53	1,64	
powyżej 19 do 20	1,40	1,57	1,68	
powyżej 20 do 21	1,43	1,60	1,70	
powyżej 21 do 22	1,45	1,64	1,74	
powyżej 22 do 23	1,48	1,67	1,77	
powyżej 23 do 24	1,50	1,70	1,80	
powyżej 24 do 25	1,51	1,72	1,83	
powyżej 25 do 26	1,53	1,74	1,85	
powyżej 26 do 27	1,55	1,76	1,87	
powyżej 27 do 28	1,56	1,78	1,89	
powyżej 28 do 29	1,57	1,79	1,90	
powyżej 29 do 30	1,58	1,81	1,92	
powyżej 30 do 31	1,59	1,83	1,94	
powyżej 31 do 32	1,60	1,84	1,95	
powyżej 32 do 33	1,61	1,85	1,97	
powyżej 33 do 34	1,62	1,86	1,99	
powyżej 34 do 35	1,63	1,87	2,00	
powyżej 35 do 36	1,64	1,88	2,01	
powyżej 36 do 37	1,65	1,89	2,03	
powyżej 37 do 38	1,66	1,90	2,04	
powyżej 38 do 39	1,67	1,91	2,05	
powyżej 39 do 40	1,68	1,92	2,06	
powyżej 40 do 41	1,69	1,93	2,08	
powyżej 41 do 42	1,70	1,94	2,09	
powyżej 42 do 43	1,70	1,95	2,10	
powyżej 43 do 44	1,71	1,96	2,11	

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %			
	klasa mięsa			
I	II	III	IV	
powyżej 44 do 45	1,72	1,97	2,12	
powyżej 45 do 46	1,73	1,98	2,13	
powyżej 46 do 47	1,74	1,99	2,14	
powyżej 47 do 48	1,75	2,00	2,15	
powyżej 48 do 49	1,75	2,02	2,17	
powyżej 49 do 50	1,76	2,03	2,19	
powyżej 50 do 51	1,76	2,04	2,20	
powyżej 51 do 52	1,77	2,05	2,22	
powyżej 52 do 53	1,77	2,06	2,23	
powyżej 53 do 54	1,78	2,07	2,25	
powyżej 54 do 55	1,78	2,08	2,26	
powyżej 55 do 56	1,79	2,09	2,28	
powyżej 56 do 57	1,79	2,10	2,29	
powyżej 57 do 58	1,79	2,11	2,30	
powyżej 58 do 59	1,80	2,12	2,31	
powyżej 59 do 60	1,80	2,13	2,33	
powyżej 60 do 61	1,81	2,14	2,34	
powyżej 61 do 62	1,82	2,15	2,35	
powyżej 62 do 63	1,82	2,16	2,36	
powyżej 63 do 64	1,83	2,17	2,37	
powyżej 64 do 65	1,83	2,18	2,38	
powyżej 65 do 66	1,83	2,19	2,39	
powyżej 66 do 67	1,84	2,20	2,40	
powyżej 67 do 68	1,84	2,21	2,41	
powyżej 68 do 69	1,84	2,22	2,42	
powyżej 69 do 70	1,85	2,23	2,43	
powyżej 70 do 71	1,85	2,24	2,44	
powyżej 71 do 72	1,85	2,25	2,45	

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 5.

**Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego i końskiego w półtuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.**

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się również do mięsa wołowego i końskiego w ćwierćtuszach, jeżeli występują w danej klasie w ilościach i proporcjach równoważnych (komplety: 1 ćwierćtusza przednia i 1 ćwierćtusza tylna).

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %			
	klasa mięsa			
I	II	III	IV	
do 1	0,17	0,21	0,25	
powyżej 1 do 2	0,26	0,30	0,35	
powyżej 2 do 3	0,33	0,38	0,45	
powyżej 3 do 4	0,40	0,47	0,55	

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 4 do 5	0,48	0,55	0,64
powyżej 5 do 6	0,55	0,62	0,72
powyżej 6 do 7	0,61	0,69	0,80
powyżej 7 do 8	0,68	0,75	0,89
powyżej 8 do 9	0,75	0,82	0,98
powyżej 9 do 10	0,81	0,88	1,04
powyżej 10 do 11	0,87	0,95	1,09
powyżej 11 do 12	0,92	1,00	1,15
powyżej 12 do 13	0,97	1,05	1,21
powyżej 13 do 14	1,01	1,10	1,26
powyżej 14 do 15	1,06	1,15	1,31
powyżej 15 do 16	1,10	1,20	1,36
powyżej 16 do 17	1,14	1,24	1,40
powyżej 17 do 18	1,18	1,28	1,44
powyżej 18 do 19	1,22	1,32	1,49
powyżej 19 do 20	1,26	1,36	1,53
powyżej 20 do 21	1,30	1,40	1,57
powyżej 21 do 22	1,34	1,44	1,61
powyżej 22 do 23	1,38	1,48	1,64
powyżej 23 do 24	1,42	1,52	1,67
powyżej 24 do 25	1,45	1,56	1,72
powyżej 25 do 26	1,47	1,58	1,76
powyżej 26 do 27	1,49	1,61	1,80
powyżej 27 do 28	1,51	1,64	1,83
powyżej 28 do 29	1,53	1,67	1,86
powyżej 29 do 30	1,55	1,70	1,89
powyżej 30 do 31	1,57	1,73	1,92
powyżej 31 do 32	1,59	1,75	1,94
powyżej 32 do 33	1,61	1,77	1,96
powyżej 33 do 34	1,63	1,80	1,99
powyżej 34 do 35	1,65	1,83	2,01
powyżej 35 do 36	1,67	1,85	2,03
powyżej 36 do 37	1,69	1,87	2,05
powyżej 37 do 38	1,71	1,89	2,07
powyżej 38 do 39	1,72	1,91	2,09
powyżej 39 do 40	1,73	1,93	2,11
powyżej 40 do 41	1,74	1,94	2,12
powyżej 41 do 42	1,75	1,95	2,13
powyżej 42 do 43	1,76	1,96	2,14
powyżej 43 do 44	1,77	1,96	2,15
powyżej 44 do 45	1,78	1,97	2,16
powyżej 45 do 46	1,79	1,98	2,17
powyżej 46 do 47	1,80	1,99	2,18
powyżej 47 do 48	1,81	2,00	2,19
powyżej 48 do 49	1,82	2,01	2,20
powyżej 49 do 50	1,83	2,03	2,21
powyżej 50 do 51	1,84	2,04	2,23
powyżej 51 do 52	1,85	2,05	2,24
powyżej 52 do 53	1,86	2,06	2,25
powyżej 53 do 54	1,87	2,07	2,25
powyżej 54 do 55	1,88	2,08	2,27
powyżej 55 do 56	1,89	2,09	2,28

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 56 do 57	1,90	2,10	2,29
powyżej 57 do 58	1,91	2,11	2,30
powyżej 58 do 59	1,92	2,12	2,31
powyżej 59 do 60	1,92	2,12	2,32
powyżej 60 do 61	1,93	2,13	2,33
powyżej 61 do 62	1,94	2,14	2,34
powyżej 62 do 63	1,95	2,15	2,35
powyżej 63 do 64	1,96	2,16	2,36
powyżej 64 do 65	1,97	2,17	2,37
powyżej 65 do 66	1,98	2,18	2,38
powyżej 66 do 67	1,99	2,19	2,39
powyżej 67 do 68	2,00	2,20	2,40
powyżej 68 do 69	2,01	2,20	2,41
powyżej 69 do 70	2,02	2,21	2,42
powyżej 70 do 71	2,03	2,22	2,42
powyżej 71 do 72	2,04	2,22	2,42

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 6.

Normy ubytków naturalnych mięsa cielęcego w tuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,35	0,40	0,50
powyżej 1 do 2	0,65	0,70	0,78
powyżej 2 do 3	0,85	0,90	1,00
powyżej 3 do 4	0,99	1,05	1,19
powyżej 4 do 5	1,10	1,16	1,35
powyżej 5 do 6	1,20	1,30	1,50
powyżej 6 do 7	1,27	1,37	1,57
powyżej 7 do 8	1,32	1,44	1,64
powyżej 8 do 9	1,38	1,50	1,70
powyżej 9 do 10	1,44	1,57	1,77
powyżej 10 do 11	1,45	1,62	1,82
powyżej 11 do 12	1,49	1,65	1,85
powyżej 12 do 13	1,53	1,69	1,89
powyżej 13 do 14	1,56	1,72	1,92
powyżej 14 do 15	1,59	1,75	1,95
powyżej 15 do 16	1,62	1,78	1,98
powyżej 16 do 17	1,65	1,81	2,01
powyżej 17 do 18	1,68	1,84	2,04
powyżej 18 do 19	1,70	1,87	2,07
powyżej 19 do 20	1,72	1,90	2,10

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 20 do 21	1,74	1,93	2,13
powyżej 21 do 22	1,76	1,96	2,16
powyżej 22 do 23	1,78	1,98	2,18
powyżej 23 do 24	1,80	2,00	2,20
powyżej 24 do 25	1,82	2,02	2,23
powyżej 25 do 26	1,83	2,04	2,25
powyżej 26 do 27	1,85	2,06	2,27
powyżej 27 do 28	1,87	2,08	2,29
powyżej 28 do 29	1,89	2,10	2,31
powyżej 29 do 30	1,91	2,12	2,33
powyżej 30 do 31	1,92	2,14	2,35
powyżej 31 do 32	1,94	2,16	2,37
powyżej 32 do 33	1,96	2,18	2,39
powyżej 32 do 34	1,98	2,20	2,41
powyżej 34 do 35	2,00	2,22	2,43
powyżej 35 do 36	2,02	2,24	2,45
powyżej 36 do 37	2,04	2,26	2,47
powyżej 37 do 38	2,06	2,28	2,49
powyżej 38 do 39	2,08	2,30	2,51
powyżej 39 do 40	2,10	2,32	2,53
powyżej 40 do 41	2,12	2,34	2,55
powyżej 41 do 42	2,14	2,36	2,57
powyżej 42 do 43	2,15	2,37	2,58
powyżej 43 do 44	2,16	2,38	2,59
powyżej 44 do 45	2,17	2,39	2,60
powyżej 45 do 46	2,18	2,40	2,61
powyżej 46 do 47	2,19	2,41	2,62
powyżej 47 do 48	2,20	2,42	2,63
powyżej 48 do 49	2,21	2,43	2,64
powyżej 49 do 50	2,23	2,44	2,65
powyżej 50 do 51	2,25	2,46	2,67
powyżej 51 do 52	2,26	2,48	2,69
powyżej 52 do 53	2,28	2,50	2,71
powyżej 53 do 54	2,29	2,52	2,73
powyżej 54 do 55	2,30	2,54	2,75
powyżej 55 do 56	2,32	2,56	2,77
powyżej 56 do 57	2,33	2,57	2,79
powyżej 57 do 58	2,35	2,58	2,81
powyżej 58 do 59	2,37	2,59	2,83
powyżej 59 do 60	2,39	2,60	2,85
powyżej 60 do 61	2,40	2,62	2,87
powyżej 61 do 62	2,42	2,64	2,89
powyżej 62 do 63	2,43	2,66	2,91
powyżej 63 do 64	2,45	2,67	2,92
powyżej 64 do 65	2,46	2,68	2,93
powyżej 65 do 66	2,48	2,69	2,94
powyżej 66 do 67	2,49	2,70	2,95
powyżej 67 do 68	2,51	2,71	2,97
powyżej 68 do 69	2,52	2,72	2,98
powyżej 69 do 70	2,53	2,73	2,99
powyżej 70 do 71	2,54	2,74	3,00
powyżej 71 do 72	2,55	2,75	3,00

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 7.

Normy ubytków naturalnych mięsa baraniego w tuszach podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %	
	klasa mięsa	
	I	II
1	2	3
do 1	0,36	0,40
powyżej 1 do 2	0,60	0,64
powyżej 2 do 3	0,80	1,85
powyżej 3 do 4	0,95	1,03
powyżej 4 do 5	1,11	1,20
powyżej 5 do 6	1,20	1,35
powyżej 6 do 7	1,25	1,46
powyżej 7 do 8	1,29	1,53
powyżej 8 do 9	1,33	1,59
powyżej 9 do 10	1,36	1,63
powyżej 10 do 11	1,39	1,67
powyżej 11 do 12	1,42	1,71
powyżej 12 do 13	1,45	1,75
powyżej 13 do 14	1,47	1,78
powyżej 14 do 15	1,50	1,81
powyżej 15 do 16	1,52	1,84
powyżej 16 do 17	1,54	1,86
powyżej 17 do 18	1,56	1,89
powyżej 18 do 19	1,58	1,91
powyżej 19 do 20	1,59	1,93
powyżej 20 do 21	1,61	1,95
powyżej 21 do 22	1,62	1,97
powyżej 22 do 23	1,64	1,99
powyżej 23 do 24	1,65	2,00
powyżej 24 do 25	1,66	2,02
powyżej 25 do 26	1,67	2,03
powyżej 26 do 27	1,68	2,05
powyżej 27 do 28	1,70	2,06
powyżej 28 do 29	1,71	2,08
powyżej 29 do 30	1,72	2,09
powyżej 30 do 31	1,73	2,10
powyżej 31 do 32	1,74	2,12
powyżej 32 do 33	1,75	2,13
powyżej 33 do 34	1,76	2,15
powyżej 34 do 35	1,77	2,16
powyżej 35 do 36	1,78	2,17
powyżej 36 do 37	1,79	2,19
powyżej 37 do 38	1,80	2,20
powyżej 38 do 39	1,81	2,22
powyżej 39 do 40	1,82	2,23
powyżej 40 do 41	1,83	2,25
powyżej 41 do 42	1,84	2,26

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %	
	klasa mięsa	
	I	II
1	2	3
powyżej 42 do 43	1,85	2,28
powyżej 43 do 44	1,86	2,29
powyżej 44 do 45	1,87	2,30
powyżej 45 do 46	1,88	2,32
powyżej 46 do 47	1,89	2,33
powyżej 47 do 48	1,90	2,35
powyżej 48 do 49	1,92	2,36
powyżej 49 do 50	1,93	2,37
powyżej 50 do 51	1,94	2,38
powyżej 51 do 52	1,95	2,40
powyżej 52 do 53	1,96	2,41
powyżej 53 do 54	1,97	2,42
powyżej 54 do 55	1,98	2,44
powyżej 55 do 56	1,99	2,45
powyżej 56 do 57	2,00	2,46
powyżej 57 do 58	2,01	2,47
powyżej 58 do 59	2,02	2,49
powyżej 59 do 60	2,03	2,50
powyżej 60 do 61	2,04	2,51
powyżej 61 do 62	2,05	2,53
powyżej 62 do 63	2,06	2,54
powyżej 63 do 64	2,07	2,55
powyżej 64 do 65	2,08	2,56
powyżej 65 do 66	2,09	2,58
powyżej 66 do 67	2,10	2,59
powyżej 67 do 68	2,11	2,60
powyżej 68 do 69	2,12	2,61
powyżej 69 do 70	2,13	2,63
powyżej 70 do 71	2,14	2,64
powyżej 71 do 72	2,15	2,65

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 8.

Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego w ćwierćtuszkach przednich podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu- i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,20	0,25	0,29
powyżej 1 do 2	0,30	0,34	0,40
powyżej 2 do 3	0,39	0,43	0,50
powyżej 3 do 4	0,48	0,52	0,60
powyżej 4 do 5	0,57	0,61	0,70
powyżej 5 do 6	0,65	0,70	0,80
powyżej 6 do 7	0,72	0,77	0,90
powyżej 7 do 8	0,79	0,84	1,00

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 8 do 9	0,85	0,91	1,10
powyżej 9 do 10	0,93	0,98	1,18
powyżej 10 do 11	1,00	1,05	1,23
powyżej 11 do 12	1,05	1,10	1,30
powyżej 12 do 13	1,10	1,16	1,35
powyżej 13 do 14	1,15	1,22	1,40
powyżej 14 do 15	1,20	1,28	1,45
powyżej 15 do 16	1,25	1,34	1,50
powyżej 16 do 17	1,30	1,40	1,55
powyżej 17 do 18	1,35	1,45	1,60
powyżej 18 do 19	1,40	1,50	1,65
powyżej 19 do 20	1,45	1,55	1,70
powyżej 20 do 21	1,50	1,60	1,75
powyżej 21 do 22	1,55	1,65	1,80
powyżej 22 do 23	1,60	1,70	1,83
powyżej 23 do 24	1,65	1,75	1,85
powyżej 24 do 25	1,67	1,78	1,90
powyżej 25 do 26	1,69	1,81	1,95
powyżej 26 do 27	1,71	1,84	2,00
powyżej 27 do 28	1,73	1,87	2,03
powyżej 28 do 29	1,75	1,90	2,06
powyżej 29 do 30	1,77	1,93	2,09
powyżej 30 do 31	1,79	1,96	2,12
powyżej 31 do 32	1,81	1,99	2,15
powyżej 32 do 33	1,83	2,02	2,17
powyżej 33 do 34	1,85	2,05	2,20
powyżej 34 do 35	1,87	2,08	2,23
powyżej 35 do 36	1,89	2,10	2,25
powyżej 36 do 37	1,91	2,12	2,27
powyżej 37 do 38	1,93	2,14	2,29
powyżej 38 do 39	1,94	2,16	2,31
powyżej 39 do 40	1,95	2,17	2,32
powyżej 40 do 41	1,96	2,18	2,33
powyżej 41 do 42	1,97	2,19	2,34
powyżej 42 do 43	1,98	2,20	2,35
powyżej 43 do 44	1,99	2,21	2,36
powyżej 44 do 45	2,00	2,22	2,37
powyżej 45 do 46	2,01	2,23	2,38
powyżej 46 do 47	2,02	2,24	2,39
powyżej 47 do 48	2,03	2,25	2,40
powyżej 48 do 49	2,04	2,27	2,42
powyżej 49 do 50	2,05	2,29	2,44
powyżej 50 do 51	2,06	2,31	2,46
powyżej 51 do 52	2,07	2,32	2,47
powyżej 52 do 53	2,08	2,33	2,48
powyżej 53 do 54	2,09	2,34	2,49
powyżej 54 do 55	2,10	2,35	2,50
powyżej 55 do 56	2,11	2,36	2,51
powyżej 56 do 57	2,12	2,37	2,52
powyżej 57 do 58	2,13	2,38	2,53
powyżej 58 do 59	2,14	2,39	2,54
powyżej 59 do 60	2,15	2,40	2,55

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 60 do 61	2,16	2,41	2,56
powyżej 61 do 62	2,17	2,42	2,57
powyżej 62 do 63	2,18	2,43	2,58
powyżej 63 do 64	2,19	2,44	2,59
powyżej 64 do 65	2,20	2,45	2,60
powyżej 65 do 66	2,21	2,46	2,61
powyżej 66 do 67	2,22	2,47	2,62
powyżej 67 do 68	2,23	2,48	2,63
powyżej 68 do 69	2,24	2,48	2,63
powyżej 69 do 70	2,25	2,49	2,64
powyżej 70 do 71	2,26	2,49	2,64
powyżej 71 do 72	2,27	2,50	2,65

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.

Tabela 9.

Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego w ćwierćtuszkach tylnych podczas studzenia, chłodzenia systemem dwu i trójstopniowym, przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach 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	0,17	0,21
powyżej 1 do 2	0,21	0,25	0,30
powyżej 2 do 3	0,27	0,33	0,40
powyżej 3 do 4	0,33	0,41	0,50
powyżej 4 do 5	0,39	0,48	0,59
powyżej 5 do 6	0,45	0,55	0,65
powyżej 6 do 7	0,51	0,61	0,71
powyżej 7 do 8	0,57	0,67	0,79
powyżej 8 do 9	0,63	0,73	0,85
powyżej 9 do 10	0,69	0,79	0,90
powyżej 10 do 11	0,75	0,85	0,95
powyżej 11 do 12	0,80	0,90	1,00
powyżej 12 do 13	0,84	0,94	1,07
powyżej 13 do 14	0,88	0,98	1,12
powyżej 14 do 15	0,92	1,02	1,17
powyżej 15 do 16	0,96	1,06	1,22
powyżej 16 do 17	0,99	1,09	1,26
powyżej 17 do 18	1,02	1,12	1,29
powyżej 18 do 19	1,05	1,15	1,32
powyżej 19 do 20	1,08	1,18	1,35
powyżej 20 do 21	1,11	1,21	1,38
powyżej 21 do 22	1,14	1,24	1,41
powyżej 22 do 23	1,17	1,27	1,43
powyżej 23 do 24	1,20	1,30	1,50
powyżej 24 do 25	1,23	1,33	1,54
powyżej 25 do 26	1,25	1,36	1,57

Godziny przechowywania mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 26 do 27	1,27	1,39	1,60
powyżej 27 do 28	1,29	1,42	1,63
powyżej 28 do 29	1,31	1,45	1,66
powyżej 29 do 30	1,33	1,48	1,69
powyżej 30 do 31	1,35	1,50	1,72
powyżej 31 do 32	1,37	1,52	1,74
powyżej 32 do 33	1,39	1,54	1,76
powyżej 33 do 34	1,41	1,56	1,78
powyżej 34 do 35	1,43	1,58	1,80
powyżej 35 do 36	1,45	1,60	1,82
powyżej 36 do 37	1,47	1,63	1,84
powyżej 37 do 38	1,49	1,65	1,86
powyżej 38 do 39	1,51	1,67	1,88
powyżej 39 do 40	1,52	1,69	1,90
powyżej 40 do 41	1,53	1,70	1,91
powyżej 41 do 42	1,54	1,71	1,92
powyżej 42 do 43	1,55	1,72	1,93
powyżej 43 do 44	1,56	1,72	1,94
powyżej 44 do 45	1,57	1,73	1,95
powyżej 45 do 46	1,58	1,74	1,96
powyżej 46 do 47	1,59	1,75	1,97
powyżej 47 do 48	1,60	1,75	1,98
powyżej 48 do 49	1,61	1,76	1,99
powyżej 49 do 50	1,62	1,77	2,00
powyżej 50 do 51	1,63	1,78	2,01
powyżej 51 do 52	1,64	1,79	2,02
powyżej 52 do 53	1,65	1,80	2,03
powyżej 53 do 54	1,65	1,80	2,04
powyżej 54 do 55	1,66	1,81	2,05
powyżej 55 do 56	1,67	1,82	2,06
powyżej 56 do 57	1,68	1,83	2,07
powyżej 57 do 58	1,69	1,84	2,08
powyżej 58 do 59	1,70	1,85	2,09
powyżej 59 do 60	1,70	1,85	2,10
powyżej 60 do 61	1,71	1,86	2,11
powyżej 61 do 62	1,72	1,87	2,12
powyżej 62 do 63	1,73	1,88	2,13
powyżej 63 do 64	1,74	1,89	2,14
powyżej 64 do 65	1,75	1,90	2,15
powyżej 65 do 66	1,75	1,90	2,16
powyżej 66 do 67	1,76	1,91	2,17
powyżej 67 do 68	1,77	1,92	2,18
powyżej 68 do 69	1,78	1,93	2,19
powyżej 69 do 70	1,79	1,94	2,20
powyżej 70 do 71	1,80	1,95	2,20
powyżej 71 do 72	1,80	1,95	2,20

W razie przechowywania mięsa ponad 72 godziny, licząc od uboju, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 72 godziny.



Tabela 10.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wieprzowego w półtuszach, otrzymanego z przerzutu, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu	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	0,05	0,06	0,07
powyżej 3 do 4	0,06	0,08	0,09
powyżej 4 do 5	0,07	0,09	0,10
powyżej 5 do 6	0,08	0,11	0,12
powyżej 6 do 7	0,09	0,13	0,14
powyżej 7 do 8	0,10	0,14	0,15
powyżej 8 do 9	0,11	0,15	0,17
powyżej 9 do 10	0,12	0,16	0,19
powyżej 10 do 11	0,13	0,17	0,20
powyżej 11 do 12	0,14	0,18	0,21
powyżej 12 do 13	0,15	0,19	0,23
powyżej 13 do 14	0,16	0,20	0,24
powyżej 14 do 15	0,17	0,21	0,25
powyżej 15 do 16	0,18	0,22	0,26
powyżej 16 do 17	0,19	0,23	0,28
powyżej 17 do 18	0,20	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	0,25	0,32	0,37
powyżej 25 do 26	0,26	0,34	0,39
powyżej 26 do 27	0,26	0,35	0,40
powyżej 27 do 28	0,27	0,36	0,42
powyżej 28 do 29	0,27	0,37	0,43
powyżej 29 do 30	0,28	0,38	0,45
powyżej 30 do 31	0,28	0,39	0,46
powyżej 31 do 32	0,29	0,40	0,48
powyżej 32 do 33	0,29	0,41	0,50
powyżej 33 do 34	0,29	0,42	0,51
powyżej 34 do 35	0,30	0,43	0,52
powyżej 35 do 36	0,30	0,44	0,54
powyżej 36 do 37	0,31	0,45	0,55
powyżej 37 do 38	0,32	0,46	0,56
powyżej 38 do 39	0,32	0,47	0,57
powyżej 39 do 40	0,33	0,48	0,58
powyżej 40 do 41	0,33	0,49	0,59
powyżej 41 do 42	0,33	0,50	0,60
powyżej 42 do 43	0,34	0,51	0,61
powyżej 43 do 44	0,34	0,52	0,62
powyżej 44 do 45	0,34	0,53	0,63
powyżej 45 do 46	0,35	0,54	0,64
powyżej 46 do 47	0,35	0,55	0,65
powyżej 47 do 48	0,35	0,65	0,66

Tabela 11.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wołowego i końskiego w półtuszach, otrzymanego z przerzutu, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się również do mięsa wołowego i końskiego w ćwierćtuszach, jeżeli występują w danej klasie w ilościach i proporcjach równoważnych (komplet: 1 ćwierćtusza przednia i 1 ćwierćtusza tylna).

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przerzutu do magazynu	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	0,04	0,06	0,09
powyżej 2 do 3	0,06	0,09	0,13
powyżej 3 do 4	0,08	0,12	0,16
powyżej 4 do 5	0,09	0,15	0,19
powyżej 5 do 6	0,11	0,18	0,22
powyżej 6 do 7	0,13	0,21	0,25
powyżej 7 do 8	0,15	0,23	0,27
powyżej 8 do 9	0,17	0,25	0,29
powyżej 9 do 10	0,19	0,28	0,32
powyżej 10 do 11	0,21	0,31	0,34
powyżej 11 do 12	0,23	0,33	0,36
powyżej 12 do 13	0,25	0,35	0,38
powyżej 13 do 14	0,27	0,37	0,40
powyżej 14 do 15	0,28	0,39	0,42
powyżej 15 do 16	0,29	0,41	0,44
powyżej 16 do 17	0,30	0,42	0,45
powyżej 17 do 18	0,31	0,43	0,46
powyżej 18 do 19	0,32	0,44	0,47
powyżej 19 do 20	0,33	0,44	0,48
powyżej 20 do 21	0,34	0,45	0,49
powyżej 21 do 22	0,35	0,46	0,50
powyżej 22 do 23	0,36	0,47	0,51
powyżej 23 do 24	0,37	0,48	0,52
powyżej 24 do 25	0,38	0,49	0,53
powyżej 25 do 26	0,39	0,50	0,55
powyżej 26 do 27	0,40	0,52	0,56
powyżej 27 do 28	0,41	0,53	0,57
powyżej 28 do 29	0,42	0,54	0,58
powyżej 29 do 30	0,43	0,55	0,59
powyżej 30 do 31	0,44	0,56	0,60
powyżej 31 do 32	0,45	0,57	0,61
powyżej 32 do 33	0,46	0,58	0,62
powyżej 33 do 34	0,47	0,59	0,63
powyżej 34 do 35	0,48	0,60	0,64
powyżej 35 do 36	0,48	0,60	0,65

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przetrzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 36 do 37	0,49	0,61	0,66
powyżej 37 do 38	0,50	0,62	0,67
powyżej 38 do 39	0,51	0,63	0,68
powyżej 39 do 40	0,52	0,64	0,69
powyżej 40 do 41	0,53	0,65	0,70
powyżej 41 do 42	0,54	0,66	0,71
powyżej 42 do 43	0,55	0,67	0,72
powyżej 43 do 44	0,56	0,68	0,73
powyżej 44 do 45	0,57	0,68	0,74
powyżej 45 do 46	0,58	0,69	0,75
powyżej 46 do 47	0,59	0,70	0,75
powyżej 47 do 48	0,60	0,70	0,75

W razie przechowywania mięsa ponad 48 godzin, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 48 godzin.

Tabela 12.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego cielęcego w tuszach, otrzymanego z przetrzutu, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przetrzutu do magazynu	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	0,05	0,06	0,07
powyżej 3 do 4	0,07	0,08	0,09
powyżej 4 do 5	0,09	0,10	0,11
powyżej 5 do 6	0,11	0,12	0,13
powyżej 6 do 7	0,12	0,14	0,15
powyżej 7 do 8	0,14	0,16	0,17
powyżej 8 do 9	0,16	0,18	0,19
powyżej 9 do 10	0,18	0,20	0,21
powyżej 10 do 11	0,20	0,22	0,23
powyżej 11 do 12	0,22	0,24	0,25
powyżej 12 do 13	0,24	0,26	0,27
powyżej 13 do 14	0,26	0,28	0,29
powyżej 14 do 15	0,28	0,30	0,31
powyżej 15 do 16	0,30	0,32	0,33
powyżej 16 do 17	0,32	0,34	0,35
powyżej 17 do 18	0,34	0,36	0,37
powyżej 18 do 19	0,36	0,37	0,38
powyżej 19 do 20	0,37	0,38	0,39
powyżej 20 do 21	0,38	0,39	0,40

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przetrzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 21 do 22	0,39	0,40	0,41
powyżej 22 do 23	0,40	0,41	0,42
powyżej 23 do 24	0,41	0,42	0,43
powyżej 24 do 25	0,42	0,43	0,44
powyżej 25 do 26	0,44	0,44	0,45
powyżej 26 do 27	0,46	0,46	0,47
powyżej 27 do 28	0,47	0,48	0,49
powyżej 28 do 29	0,49	0,50	0,51
powyżej 29 do 30	0,50	0,52	0,53
powyżej 30 do 31	0,51	0,54	0,55
powyżej 31 do 32	0,53	0,56	0,57
powyżej 32 do 33	0,54	0,57	0,59
powyżej 33 do 34	0,55	0,58	0,61
powyżej 34 do 35	0,58	0,59	0,63
powyżej 35 do 36	0,60	0,60	0,65
powyżej 36 do 37	0,61	0,62	0,67
powyżej 37 do 38	0,63	0,64	0,69
powyżej 38 do 39	0,64	0,66	0,71
powyżej 39 do 40	0,66	0,67	0,72
powyżej 40 do 41	0,67	0,68	0,73
powyżej 41 do 42	0,69	0,69	0,74
powyżej 42 do 43	0,70	0,70	0,75
powyżej 43 do 44	0,71	0,71	0,77
powyżej 44 do 45	0,72	0,73	0,78
powyżej 45 do 46	0,73	0,74	0,79
powyżej 46 do 47	0,74	0,75	0,80
powyżej 47 do 48	0,75	0,76	0,80

W razie przechowywania mięsa ponad 48 godzin, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 48 godzin.

Tabela 13.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego baraniego w tuszach, otrzymanego z przetrzutu, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z przetrzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %	
	klasa mięsa	
	I	II
1	2	3
do 1	0,01	0,02
powyżej 1 do 2	0,02	0,03
powyżej 2 do 3	0,03	0,05
powyżej 3 do 4	0,05	0,06

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

W razie przechowywania mięsa ponad 48 godzin, norma ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 48 godzin.

Tabela 14.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wołowego w ćwierćtuszach przednich, otrzymanego z przerzutu, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z prze- rzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,02	0,03	0,05
powyżej 1 do 2	0,04	0,06	0,10
powyżej 2 do 3	0,06	0,09	0,15
powyżej 3 do 4	0,08	0,12	0,18
powyżej 4 do 5	0,10	0,15	0,21
powyżej 5 do 6	0,12	0,18	0,24
powyżej 6 do 7	0,14	0,21	0,27
powyżej 7 do 8	0,16	0,24	0,30
powyżej 8 do 9	0,18	0,27	0,32
powyżej 9 do 10	0,20	0,30	0,35
powyżej 10 do 11	0,22	0,33	0,38
powyżej 11 do 12	0,24	0,35	0,40
powyżej 12 do 13	0,26	0,37	0,42
powyżej 13 do 14	0,28	0,39	0,44
powyżej 14 do 15	0,29	0,41	0,46
powyżej 15 do 16	0,30	0,42	0,47
powyżej 16 do 17	0,31	0,43	0,48
powyżej 17 do 18	0,32	0,44	0,49
powyżej 18 do 19	0,33	0,45	0,50
powyżej 19 do 20	0,34	0,46	0,51
powyżej 20 do 21	0,35	0,47	0,52
powyżej 21 do 22	0,36	0,48	0,53
powyżej 22 do 23	0,37	0,49	0,54
powyżej 23 do 24	0,38	0,50	0,55
powyżej 24 do 25	0,39	0,52	0,57
powyżej 25 do 26	0,40	0,54	0,59
powyżej 26 do 27	0,41	0,56	0,61
powyżej 27 do 28	0,42	0,57	0,62
powyżej 28 do 29	0,43	0,58	0,63
powyżej 29 do 30	0,44	0,59	0,64
powyżej 30 do 31	0,45	0,60	0,65
powyżej 31 do 32	0,46	0,61	0,66
powyżej 32 do 33	0,47	0,62	0,67
powyżej 33 do 34	0,48	0,63	0,68
powyżej 34 do 35	0,49	0,64	0,69
powyżej 35 do 36	0,50	0,65	0,70
powyżej 36 do 37	0,51	0,66	0,71
powyżej 37 do 38	0,52	0,67	0,72
powyżej 38 do 39	0,53	0,68	0,73
powyżej 39 do 40	0,54	0,69	0,74
powyżej 40 do 41	0,55	0,70	0,75
powyżej 41 do 42	0,56	0,71	0,76
powyżej 42 do 43	0,57	0,72	0,77
powyżej 43 do 44	0,58	0,73	0,78
powyżej 44 do 45	0,59	0,73	0,78

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z prze- rzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 45 do 46	0,60	0,74	0,79
powyżej 46 do 47	0,61	0,74	0,79
powyżej 47 do 48	0,62	0,75	0,80

W razie przechowywania mięsa ponad 48 godzin, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 48 godzin.

Tabela 15.

Normy ubytków naturalnych mięsa wychłodzonego wołowego w ćwierćtuszkach tylnych, otrzymanego z przerzutu, podczas przechowywania w magazynach chłodzonych w okresie zimowym i letnim oraz w magazynach nie chłodzonych w okresie zimowym.

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z prze- rzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa		
	I	II	III
1	2	3	4
do 1	0,03	0,03	0,04
powyżej 1 do 2	0,05	0,06	0,07
powyżej 2 do 3	0,07	0,09	0,10
powyżej 3 do 4	0,09	0,12	0,13
powyżej 4 do 5	0,11	0,15	0,16
powyżej 5 do 6	0,13	0,18	0,19
powyżej 6 do 7	0,15	0,20	0,22
powyżej 7 do 8	0,17	0,22	0,24
powyżej 8 do 9	0,19	0,24	0,26
powyżej 9 do 10	0,21	0,26	0,28
powyżej 10 do 11	0,23	0,28	0,30
powyżej 11 do 12	0,25	0,30	0,32
powyżej 12 do 13	0,27	0,33	0,34
powyżej 13 do 14	0,29	0,35	0,36
powyżej 14 do 15	0,31	0,37	0,38
powyżej 15 do 16	0,32	0,39	0,40

Godziny przechowywania mięsa, liczone od chwili przekazania mięsa z prze- rzutu do magazynu	Normy ubytków naturalnych w %		
	klasa		
	I	II	III
1	2	3	4
powyżej 16 do 17	0,33	0,40	0,41
powyżej 17 do 18	0,34	0,41	0,42
powyżej 18 do 19	0,35	0,42	0,43
powyżej 19 do 20	0,36	0,42	0,44
powyżej 20 do 21	0,37	0,43	0,45
powyżej 21 do 22	0,38	0,44	0,46
powyżej 22 do 23	0,39	0,45	0,47
powyżej 23 do 24	0,40	0,45	0,48
powyżej 24 do 25	0,41	0,46	0,49
powyżej 25 do 26	0,42	0,47	0,50
powyżej 26 do 27	0,43	0,48	0,51
powyżej 27 do 28	0,44	0,49	0,52
powyżej 28 do 29	0,45	0,50	0,53
powyżej 29 do 30	0,45	0,50	0,54
powyżej 30 do 31	0,46	0,51	0,55
powyżej 31 do 32	0,47	0,52	0,56
powyżej 32 do 33	0,48	0,53	0,57
powyżej 33 do 34	0,49	0,54	0,58
powyżej 34 do 35	0,50	0,55	0,59
powyżej 35 do 36	0,50	0,55	0,60
powyżej 36 do 37	0,51	0,56	0,61
powyżej 37 do 38	0,52	0,57	0,62
powyżej 38 do 39	0,53	0,58	0,63
powyżej 39 do 40	0,54	0,59	0,64
powyżej 40 do 41	0,55	0,60	0,65
powyżej 41 do 42	0,55	0,60	0,66
powyżej 42 do 43	0,56	0,61	0,67
powyżej 43 do 44	0,57	0,62	0,68
powyżej 44 do 45	0,58	0,63	0,69
powyżej 45 do 46	0,59	0,64	0,70
powyżej 46 do 47	0,60	0,65	0,70
powyżej 47 do 48	0,60	0,65	0,70

W razie przechowywania mięsa ponad 48 godzin, normę ubytku naturalnego ustala się przez dodanie do normy wynikającej z tabeli 0,01% za każde 3 godziny przechowywania mięsa ponad 48 godzin.