

**SASO 871**  
**(GS 504)**

**UTWARDZONE MIĘSO WOŁOWE**  
**W KONSERWACH**

# **UTWARDZONE MIĘSO WOŁOWE W KONSERWACH**

ICS: 67.120.10

Data zatwierdzenia przez Radę Dyrektorów GSMO	:	1415(h)-06-13 (1994-11-16)
Data publikacji w Dzienniku Urzędowym	:	1415(h)-10-16 (1995-03-17)
Data wdrożenia niniejszych norm	:	1415(h)-10-16 (1995-03-17)

## **UTWARDZONE MIĘSO WOŁOWE W KONSERWACH**

### **1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWANIA**

Niniejsza norma Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej ma zastosowanie w odniesieniu do produktów z mięsa wołowego w konserwach, nazywanych „utwardzoną wołowiną”, które pakowane są w hermetycznie zamknięte pojemniki (puszki), które następnie, po zapakowaniu i zapieczętowaniu poddawane są obróbce cieplnej do takiego stopnia, że produkt jest stabilny bez konieczności dodawania dalszych środków konserwujących.

### **2. ODNIESIENIE KOMPLEMENTARNOŚCI**

GS 9/1984 „Etykietowanie pakowanych produktów spożywczych”

### **3. DEFINICJE**

#### **3.1. Mięso utwardzone**

Oznacza posiekane, utwardzone mięso z tuszy bez kości, poddane wstępnemu obgotowaniu lub też może to być mieszanina obgotowanego i nieobgotowanego mięsa przy zachowaniu proporcji 95% pierwszego i 5% drugiego.

Jest to mięso pakowane w hermetycznie zapieczętowane pojemniki, które następnie poddawane są obróbce cieplnej, wystarczającej do zabicia wszelkich organizmów szkodliwych i do zapewnienia, że produkt będzie zakonserwowany w przypadku normalnych warunków przechowywania. W skład tego mięsa może wchodzić mięso pozyskane z głowy zwierzęcia, serce i przepona wołowa ale nie powinno ono zawierać jadalnych organów wewnętrznych (podrobów).

#### **3.2 Hermetycznie zamknięty pojemnik**

Pojemnik, który jest całkowicie zamknięty, sztywny i nieprzepuszczalny, który wytworzony jest z odpowiedniego materiału, oraz który jest odpowiedni do przechowywania produktów, o których jest mowa w niniejszej normie.

#### **3.3 Jadalne organy wewnętrzne (podroby)**

Organy wewnętrzne zwierząt, które są dopuszczone do spożycia przez ludzi ale nie są uznawane za mięso tuszy tj. żołądek, jelita, język, kończyny itp.

#### 4. WYMOGI

- 4.1. Mięso powinno być pozyskiwane z tuszy zwierzęcia, które zostało poddane ubojowi na zasadach przewidzianych przez prawo Islamu .
- 4.2. Ubój powinien odbywać się w urzędowej rzeźni, a pozyskiwane mięso powinno być oznakowane specjalnymi oznaczeniami potwierdzającymi, że ubój został przeprowadzony pod nadzorem odpowiednich władz.
- 4.3. Pozyskiwane mięso powinno być czyste, wolne od zanieczyszczeń i zdatne do spożycia przez ludzi. Tusza powinna być poddana badaniu przed ubojowemu i poubojowemu.
- 4.4. Z mięsem i produktami mięsnymi należy obchodzić się i przechowywać je tak, aby zapobiec jego zanieczyszczeniu i nie dopuścić do zmiany jego cech fizycznych.
- 4.5. Pozyskiwanie mięsa powinno być prowadzone w zgodzie z zasadami higienicznymi oraz metodami uznanymi za właściwe dla produktów mięsnych.
- 4.6. Surowce
- 4.6.1. Składniki podstawowe
- Składają się one z utwardzonego mięsa wołowego i składników przetworzonych zawierających sól (chlorek sodu) i azotki sodu i potasu.
- 4.6.2. Składniki dodatkowe
- Sacharoza, cukier konwertowany, glukoza, dekstroza, laktoza, maltoza i syrop glukozowy
- 4.7. Produkt powinien być zapakowany w hermetycznie zamkniętym, zabezpieczonym, trwałym pojemniku, który uniemożliwia zanieczyszczenie.
- 4.8. Wszystkie materiały wchodzące w skład produktu powinny być zgodne z odpowiednimi normami.
- 4.9. W przypadkach kiedy pojemniki poddawane obróbce termicznej są schładzane przy użyciu wody, woda ta powinna być wodą pitną lub też powinna być przygotowana tak, by nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia publicznego. Jeżeli woda używana do schładzania jest używana ponownie, powinna ona być poddana filtrowaniu a następnie winna być przeprowadzona dezynfekcja przy użyciu chloru przed ponownym jej użyciem.
- 4.10. Po obróbce cieplnej z pojemnikami powinno obchodzić się w taki sposób by uniknąć zanieczyszczenia produktów.

- 4.11 Produkt końcowy powinien być czysty i zasadniczo wolny od barwników i zanieczyszczeń wynikających z reakcji z wewnętrzną powierzchnią pojemników. Powinien on być również jednolicie i całkowicie utwardzony i powinienem dać się pokroić.
- 4.12 Nie jest dozwolone używanie jakichkolwiek dodatków spożywczych, o których jest mowa w punkcie 4.16 niniejszej normy.
- 4.13 Całkowita zawartość białka w końcowym produkcie nie powinna być niższa niż 21% wagowych.
- 4.14 Zawartość tłuszczu w konserwowym produkcie nie powinna przekroczyć 30%
- 4.15 Zawartość soli w konserwowym produkcie nie powinna przekroczyć 3%
- 4.16 Dodatki spożywcze
- 4.16.1 Maksymalny poziom azotynu sodu i potasu w ostatecznym produkcie, obu razem i każdego z osobna, nie powinien przekroczyć 50mg na kg produktu
- 4.16.2 Kwas askorbinowy i jego sole mogą być dodawane do produktu w ilości maksymalnej wynoszącej 500 mg na 1 kilogram produktu końcowego i powinny być wyrażone jako kwas askorbinowy

## 5. ETYKIETOWANIE

W uzupełnieniu do zasad sprecyzowanych w normie Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej w punkcie 2.1. Następujące informacje powinny być zawarte na etykiecie

- 5.1 Nazwa produktu spożywczego
- Nazwa produktu spożywczego powinna brzmieć „ utwardzone mięso wołowe w konserwie”
- 5.2 Lista składników
- Całkowita lista składników powinna być umieszczona na etykiecie w porządku zstępującym w odniesieniu do proporcji udziału każdego ze składników
- 5.3 Metoda uboju
- Powinno być jasno wspomniane na etykiecie produktu, że ubój przeprowadzony został zgodnie z wymogami prawa Islamu
- 5.4 Zawartość netto
- Zawartość netto powinna wyrażona zgodnie z normą Krajów Zatoki Perskiej wspomnianej w punkcie 2.1

5.5 Nazwa i adres

Nazwa i adres wytwórcy produktu spożywczego, zakładu, w którym produkt był pakowany, dystrybutora oraz importera lub eksportera powinno być umieszczone na etykiecie

5.6 Kraj pochodzenia

Umieszczona powinna być również informacja na temat kraju pochodzenia produktu

5.7 Marka (znak handlowy)

Nazwa zakładu wytwarzającego produkt oraz numer identyfikacyjny partii produktu powinny być umieszczone na każdym opakowaniu w sposób zakodowany lub bezpośredni

5.8 Data

Umieszczona powinna być również data produkcji i okres przydatności do spożycia przy przechowywaniu w normalnych warunkach

**6. METODY KONTROLI**

W przypadku kontroli produktów spożywczych, o których mowa w niniejszej normie powinny być przestrzegane i wykorzystywane urzędowe metody kontroli