

Priloga 1: METODA ZA UGOTAVLJANJE DELEŽA PUSTEGA MESA

Izraz »meso«, uporabljen v tej prilogi, pomeni meso brez drobovine, maščobe (tudi tiste, ki izvira iz mesa) in kosti.

Masni delež pustega mesa se ugotavlja po naslednjem postopku:

1. Analizne metode

1.1. Analize je treba izvajati na reprezentativnih in homogenih vzorcih predelanega ali konzerviranega mesa.

1.2. Analizne metode, ki se uporabljajo, so:

1.2.1. določanje vsebnosti dušika po standardu SIST ISO 937,

1.2.2. določanje vsebnosti vlage po standardu SIST ISO 1442,

1.2.3. določanje celotne maščobe po standardu SIST ISO 1443,

1.2.4. določanje vsebnosti pepela po standardu SIST ISO 936.

1.3. Zahteve zgoraj navedenih SIST ISO standardov, ki se nanašajo na vzorčenje, po tem pravilniku niso obvezne.

2. Izračun vsebnosti mesa

2.1. Vsebnost mesa se izračuna po naslednji formuli:

$$M = \frac{NT - Nx}{3,55} \times 100$$

pri čemer je:

M – vsebnost mesa (%),

NT – skupni dušik (%), določen z analizo metodo iz točke 1.2.1.,

Nx – dušik drugega izvora (%).

2.2. Vsebnost skupnega dušika se določa z metodo iz točke 1.2.1. Kvantitativno določanje vlage (točka 1.2.2.), maščobe (točka 1.2.3.) in pepela (točka 1.2.4.) omogoča, da lahko izračunamo vsebnost drugih sestavin.

2.3. Da se lahko opravi potrebna korekcija glede vsebnosti dušika drugega izvora (Nx), je treba poznati količino drugih sestavin in vsebnost dušika v le-teh.

2.4. Tabela: Povprečna vsebnost dušika v nekaterih sestavinah, ki bi lahko bile prisotne v pripravljenih ali konzerviranih mesnih izdelkih.

Proizvodi, ki niso meso	% dušika
Drobtine	2,0
Kazein	15,8
Natrijev kazeinat	14,8
Izolat sojinih beljakovin	14,5
Strukturne sojine beljakovine	8,0
Sojina moka	8,0
Mononatrijev glutamat (MSG)	8,3
Goveje ledvice	2,7
Goveji jezik	3,0

2.5. Pri analizah je potrebno navesti analizo metodo določanja (SIST ISO standard) zaradi ponovljivosti analiz.

2.6. Rezultat, ki se ga upošteva, je povprečje najmanj dveh določitev.