

Priloga 2: METODA ZA UGOTAVLJANJE DELEŽA MESA ALI KLAVNIČNIH PROIZVODOV

Izrazi, uporabljeni v tej prilogi, imajo naslednji pomen:

– »meso« vključuje tudi klavnične proizvode (drobovino),

– »celotna vsebnost mesa« pomeni meso iz prejšnje alineje in maščobo, katerekoli vrste in izvora.

Celotno vsebnost mesa se ugotavlja po naslednjem postopku:

1. Analizne metode

1.1. Analize je treba izvajati na reprezentativnih in homogenih vzorcih mesnih izdelkov.

1.2. Analizne metode, ki se uporabljajo, so:

1.2.1. določanje vsebnosti dušika – Kjeldahlova metoda

1.2.2. določanje vsebnosti vlage po standardu SIST ISO 1442

1.2.3. določanje vsebnosti skupnih maščob – z ekstrakcijo s petroletrrom po hidrolizi s HCl

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 celotne vsebnosti mesa

2.1. Celotno vsebnost mesa se izračuna po naslednjih formulah:

a) % razmaščenelega mesa (DM)

$$DM = \frac{NT - Nx}{f} \times 100$$

b) % celotne vsebnosti mesa = DM + F,

pri čemer je:

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

1.2.1.,

Nx – dušik drugega izvora (%),

f – povprečna vsebnost dušika (%) v razmaščenem mesu, ki ga izdelek vsebuje; vrednost tega faktorja je 3,5 za vse vrste mesa in mešanic mesa, razen za:

– mesne izdelke, pri katerih je vsebnost mesa sestavljena samo iz jezika za katerega je vrednost faktorja 3,0;

– mesne izdelke, pri katerih je vsebnost mesa sestavljena samo iz ledvic za katere je vrednost faktorja 2,7;

F – količina ekstrahirane maščobe (%), določene z analizo iz točke 1.2.3.

2.2. Vsebnost skupnega dušika in ekstrahirane maščobe se določi z metodama iz točk 1.2.1. in 1.2.3. Kvantitativno določanje pepela (točka 1.2.4.) in vlage (točka 1.2.2.) omogoča, da se lahko izračuna 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: Vsebnost dušika v nekaterih tipičnih sestavinah, ki ne izvirajo iz mesa in vsebujejo dušik, pa se običajno nahajajo v mesnih izdelkih

Proizvodi, ki niso meso	% dušika
Drobtine	2,0
Kazein	15,8
Natrijev kazeinat	14,8
Izolat soje	14,5
Strukturna soja	8,0
Sojina moka	8,0
Mononatrijev glutamat (MSG)	8,3

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

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