

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С. С. С. Р.  Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ 68 НКММП
	Консервы мясные <b>ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ</b>	Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков обжаренной на костном или топленом говяжьем жире говяжьей печени, уложенных вместе с полученным при обжарке соусом и жареным луком в банки, герметически укупоренные и стерилизованные в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира костного топленого говяжьего, лука свежего и соли.

Качество перца черного молотого должно соответствовать действующим техническим условиям.

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям консервы «Печень жареная» подразделяются на 2 сорта:

высший,  
первый.

Примечание. Куски говяжьей печени для высшего сорта консервов обжариваются обязательно на костном жире, а для первого сорта допускается обжаривание кусков на говяжьем топленом жире.

#### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:

##### 1. Химико-технические и бактериологические показатели

1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Содержание поваренной соли—от 1,2 до 2%.

3. Содержание печени жареной—не менее 70%, соуса—не более 30%.

4. Наличие солей олова допускается не более 200 мг на 1 кг продукта.

5. Наличие солей свинца не допускается.

6. Посторонние примеси не допускаются.

Внесен  
Главконсервмясом

Утвержден  
1/VII 1940 г.

Срок введения  
1/VIII 1940 г.

ОСТ  
НКММП 68

Печень жареная

## II. Органолептические показатели

Органолептические показатели оцениваются в соответствии со следующими требованиями, несоблюдение которых влечет за собой скидку в баллах, предусмотренную таблицей балльной оценки.

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные жареной печени с луком и припостями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус печени с незначительной естественной горечью
2. Консистенция печени	Печень плотная, но не жесткая и не пережаренная
3. Качество жилочки печени	Печень хорошо отжилована, не содержит желчных протоков, крупных сосудов, известковых включений, эхинококков и наружной пленки

## V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Печень жареная» производится по стобальной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах . . . . .	50
2. Консистенция печени . . . . .	30
3. Качество жилочки печени . . . . .	20
Итого . . . . .	100

Каждый из указанных выше показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты оценки суммируются.

В зависимости от итога балльной оценки консервы относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		Вкус и запах не ниже	Качество жилочки не ниже
Высший . . . . .	100—95	50	20
Первый . . . . .	100—85	45	16

Печень жареная

ОСТ  
НКММП 68

Нормы по химико-техническим и бактериологическим показателям обязательны для всех сортов.

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
<b>а) Вкус и запах (50 баллов)</b>		
1. Хорошие, свойственные жареной печени с луком и пряностями, без посторонних привкуса и запаха, вкус печени — с незначительной естественной горечью . . . . .	0	50
2. Удовлетворительные вкус и запах . . . . .	2—5	48—45
3. Значительная горечь . . . . .	10	40
4. Посторонние привкус и запах . . . . .	50	0
<b>б) Консистенция печени (30 баллов)</b>		
1. Печень плотная, но не жесткая и не пережаренная . . . . .	0	30
2. Пережаренность печени . . . . .	6—16	24—14
3. Жесткая печень . . . . .	30	0
<b>в) Качество жилочки печени (20 баллов)</b>		
1. Печень хорошо отжилована, не содержит желчных протоков, крупных сосудов, известковых включений, эхинококков и наружной пленки . . . . .	0	20
2. Неудовлетворительная жилочка печени . . . . .	4—10	16—10

**Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА —см. ОСТ НКПП 508.**

**Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ—см. ОСТ НКПП 559.**

Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42.

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

### Мясо и мясопродукты

Стр.

ОСТ НКММП 36 Методы лабораторного исследования мяса . . . . .	1
ГОСТ 779—41 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах . . . . .	34
ГОСТ 1935—42 Мясо-баранина в тушах . . . . .	41
ГОСТ 1214—41 Мясо-свинина в полутушах . . . . .	45
ОСТ НКПП и НКВТ 8472/22 Разделка (разрубка) туш крупного ро- гатого скота . . . . .	50
ОСТ НКПП и НКВТ 8475/25 Разделка (разрубка) телячьих туш . . . . .	56
ОСТ НКПП и НКВТ 8473/23 Разделка (разрубка) бараньих туш . . . . .	60
ОСТ НКПП и НКВТ 8474/24 Разделка (разрубка) свиных туш . . . . .	64
ГОСТ 1388—42 Солонина из говядины и баранины . . . . .	68
ГОСТ 1906—46 Субпродукты мясные. Языки, мозги, почки, печень. Технические условия . . . . .	73
ГОСТ 1409—42 Окорочка, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки . . . . .	76
ГОСТ 1426—42 Окорочка свиные . . . . .	79
ГОСТ 1570—42 Продукты копченые из свинины. Корейка, грудинка, американский бекон, шейка, филей . . . . .	84
ГОСТ 1427—42 Рулеты свиные . . . . .	88
ОСТ 1650 Бекон . . . . .	92
ОСТ НКММП 37 Методы исследования колбасных изделий . . . . .	97
ГОСТ 3324—46 Колбасы вареные. Технические условия . . . . .	111
ГОСТ 1212—41 Колбасы полукопченые (полтавская, краковская, киев- ская, охотничьи колбаски, украинская, минская, польская) . . . . .	122
ГОСТ 1509—42 Колбасы говяжьих копченые «Особый заказ» . . . . .	134
ГОСТ 1835—42 Колбасы сырокопченые (салами свиная, салами дели- катесная, советская, еврейская, туристские колбаски, московская, любительская) . . . . .	138
ГОСТ 3574—47 Сосиски и сардельки . . . . .	148
ОСТ НКПП 559 Методы испытания консервированных пищевых продуктов . . . . .	154
ОСТ НКММП 29 Консервы мясные. Мясо тушеное — говядина . . . . .	231
ГОСТ 698—41 Консервы мясные. «Баранина тушеная» . . . . .	235
ГОСТ 697—41 Консервы мясные. «Свинина тушеная» . . . . .	239
ОСТ НКММП 30 Консервы мясные. Мясо жареное . . . . .	243
ОСТ НКПП 478 Консервы. «Свинина жареная с рисом» . . . . .	246
ОСТ НКММП 39 Консервы мясные. «Корид-биф» . . . . .	254
ОСТ НКММП 44 Консервы мясные. «Мозги жареные» . . . . .	250

	Стр.
ОСТ НКММП 68 Консервы мясные. Печень жареная . . . . .	257
ОСТ НКММП 31 Консервы мясные. Паштет печеночный . . . . .	260
ОСТ НКММП 45 Консервы мясные. «Почки сотэ: говяжьи, бараньи, свиные» . . . . .	263
ОСТ НКММП 42 Консервы мясные. «Сосиски в свином жире» . . . . .	266
ОСТ НКММП 41 Консервы мясные. «Сосиски в томате» . . . . .	269
ОСТ НКММП 32 Консервы мясные. Языки крупного рогатого скота, бараньи, свиные (целые, половинки и ломтики) в желе . . . . .	272
ОСТ НКПП 476 Консервы. «Макароны, лапша или вермишель с говядиной, свиной, бараниной или с мясным фаршем» . . . . .	277
ОСТ НКПП 470 Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной или свиной . . . . .	284
ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодовоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)	285