

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 НКММП 29
	Консервы мясные  МЯСО ТУШЕНОЕ — ГОВЯДИНА	Взамен ОСТ 4111  Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков сырого говяжьего мяса без костей и хрящей, грубых сухожилий, сосудистых пучков и крупных нервных сплетений, без грубых соединительно-тканых оболочек и крупных желез, уложенных с жиром и пряностями в банки, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира топленого пищевого (в случае его применения), соли поваренной, лука свежего или сушеного и лаврового листа.

Качество перца черного зернового или молотого должно отвечать действующим техническим условиям.

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам консервы «Мясо тушеное» подразделяются на 2 сорта: высший и 1-й.

Высший сорт консервов изготавливается из мяса не ниже высшей средней упитанности по действующему стандарту.

1-й сорт консервов изготавливается из мяса не ниже средней упитанности по действующему стандарту.

#### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:

##### 1. Химико-технические показатели

1. Содержание соли поваренной от 1 до 1,8%.
2. Содержание солей олова допускается не более 200 мг на 1 кг продукта.
3. Наличие солей свинца не допускается.
4. Посторонние примеси не допускаются.
5. Соотношение веса мяса и жира.

С о р т	Мяса не менее	Жира не менее	
		При закладке жира-сырца	При закладке жира-топца
Высший и первый . .	46%	10,5%	8%

Внесен  
Главконсервмясом

Утвержден  
26/IX 1939 г.

Срок введения  
1/XI 1939 г.

## II. Бактериологические показатели

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

## III. Органолептические показатели

По органолептическим показателям консервы должны удовлетворять следующим требованиям, несоблюдение которых влечет за собой соответствующую скидку в баллах, предусмотренную таблицей балльной оценки.

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Нормальные, свойственные тушеному мясу, с пряностями, без постороннего привкуса и запаха
2. Консистенция мяса	Достаточно упругая, куски мяса целые, при аккуратном изъятии из банки не должны распадаться
3. Количество кусков мяса для банок емкостью до 500 г; соотношение сортов мяса и качество жиловки	Количество кусков мяса не более 4, в том числе 2 довеска общим весом не более 25 г. Мясо хорошо отжиловано, соотношение сортов мяса нормальное (наличие 1 куска мяса 1-го сорта и 1 куска мяса 2-го сорта, приблизительно равных по весу)
4. Качество бульона	В нагретом состоянии прозрачный, желтоватого цвета, с незначительным осадком после 3-минутного отстаивания. Допускается незначительная мутноватость бульона

## V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «мясо тушеное» производится по 100-балльной системе в соответствии со следующей схемой:

## Мясо тушеное — говядина

ОСТ  
НКММП 29

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах . . . . .	50
2. Консистенция мяса . . . . .	20
3. Качество бульона . . . . .	10
4. Количество кусков мяса, качество жилочки и соблюдение сортности мяса . . . . .	20
Итого	100

Каждый из указанных 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 «мясо тушеное» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Консистенция мяса не ниже	Качество бульона не ниже
Высший . . . . .	100—90	50	18	10
Первый . . . . .	100—80	45	15	8

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) <i>Вкус и запах</i> (50 баллов)		
1. Вкус и запах хорошие, свойственные тушеному мясу с пряностями . . . . .	0	50
2. Удовлетворительный вкус и запах . . . . .	1—5	49—45
3. Легкий привкус горечи . . . . .	5—7	45—43
4. Посторонний привкус и запах . . . . .	50	0
б) <i>Консистенция мяса</i> (20 баллов)		
1. Достаточно упругая, куски мяса целые, при аккуратном изъятии из банок не должны распадаться . . . . .	0	20
2. Разваренность мяса . . . . .	2—7	18—13
3. Жесткость мяса . . . . .	2—7	18—13

ОСТ  
НКММП 29

Мясо тушеное — говядина

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
<b>в) Качество бульона (10 баллов)</b>		
1. В нагретом состоянии бульон прозрачный, желтоватого цвета, с незначительным осадком после 3-минутного отстаивания. Допускается незначительная мутноватость . . . . .	0	10
2. Бульон мутный или со значительным осадком . . . . .	1-3	9-7
<b>г) Количество кусков мяса, соблюдение сортности и качество жиловки (20 баллов)</b>		
1. Количество кусков мяса не более 4, в том числе 2 довеска общим весом не более 25 г. Мясо хорошо отжиловано. Соотношение сортов мяса нормальное . . . . .	0	20
2. Количество кусков мяса более 4, но не более 6. . . . .	6-12	14-8
3. Грубое нарушение сортности мяса . . . . .	11	9
4. Наличие мяса одного сорта . . . . .	20	0
5. Наличие в мясе грубых сухожилий или грубых пленок . . . . .	11-20	9-0

**Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА** — см. ОСТ НКПП 8272/226.

**Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ** — см. ОСТ 8223.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ В-1506—42.

ОСТ 8223 заменен ОСТ НКПП 559.

## 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 Окрока, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки . . . . .	76
ГОСТ 1426—42 Окрока 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