

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. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркомѐ СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1835—42
	КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ (салами свиная, салами деликатесная, советская, еврейская, туристские кол- баски, московская, любительская)	Пищевая про- мышленность Н10

### І. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые колбасы, приготовленные из мясного фарша с солью и специями в кишечных оболочках, подвергнутые копчению и сушке и предназначенные для выпуска в реализацию.

### ІІ. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Для выработки сырокопченых колбас применяют следующее сырье, специи и материалы:

а) мясо-говядина жилованное высшего и первого сортов от остывших, охлажденных и дефростированных туш или жилованное мясо замороженное блоками;

б) свинина жилованная, нежирная, полужирная или жирная от остывших, охлажденных, дефростированных туш или жилованная свинина замороженная блоками;

в) грудинка свиная;

г) шпиг хребтовый, несоленый или слабосоленый;

д) жир говяжий из полива, соколка и щупа;

е) соль поваренная пищевая;

ж) селитра химически чистая;

з) сахар;

и) перец черный, белый и душистый;

к) кардамон, орех мускатный;

л) чеснок (свежий, сушеный, соленый или мороженый);

м) вина—коньяк, мадера;

н) кишечные оболочки (говяжьи, свиные, бараньи);

о) шпагат тонкий, льняная, бумажная однопрядная или многопрядная нитка.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов  
27/X 1942 г.

Срок введения  
1/XII 1942 г.

3. Указанное выше сырье, специи и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

4. Не допускается:

а) выработка колбас «салями свиная» и «советская» из мороженой свинины;

б) выработка остальных видов сырокопченых колбас из мороженой свинины, хранившейся более 3 месяцев.

### III. КЛАССИФИКАЦИЯ

5. В зависимости от исходного сырья сырокопченые колбасы подразделяют на:

а) Высший сорт—салями свиная, салями деликатесная, советская, туристские колбаски, еврейская;

б) Первый сорт—московская, любительская.

6. По термическому состоянию сырокопченые колбасы подразделяют на:

а) остывшие или охлажденные—с температурой внутри батонов не ниже 0°C;

б) мороженые—подвергшиеся после копчения и сушки замораживанию до температуры в толще батона не выше минус 6°C.

### IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Сырокопченые колбасы готовят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. Сырокопченые колбасы по рецептуре, органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать следующим требованиям:

## По рецептуре

Наименование сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 кг фарша		
	Салами свиная	Салами делика- тесная	Советская
а) Мясо-говядина жилован- ное высшего сорта . . . . .	—	40 кг	20 кг
б) Мясо-говядина жилован- ное первого сорта . . . . .	—	—	—
в) Свинина полужирная, жилованная с содержанием жира не менее 30% . . . . .	—	35 кг	—
г) Свинина нежирная жи- лованная . . . . .	40 кг	—	50 кг
д) Грудинка свиная с со- держанием мясной ткани не более 25% . . . . .	60 кг	25 кг	—
е) Шпиг свиной хребтовый слабо соленый . . . . .	—	—	30 кг
ж) Жир говяжий сырой из полива, союлка и шупа в свежем виде . . . . .	—	—	—
з) Соль поваренная пище- вая . . . . .	3,5 кг	3,5 кг	3,5 кг
и) Селитра химически чи- стая . . . . .	30 г	60 г	30 г
к) Сахар . . . . .	100 г	200 г	200 г
л) Перец белый . . . . .	150 г	—	100 г
м) Перец черный . . . . .	—	100 г	—
н) Перец душистый . . . . .	—	—	50 г
о) Кардамон . . . . .	—	20 г	30 г
п) Орех мускатный . . . . .	—	—	—
р) Чеснок . . . . .	50 г	—	—
с) Коньяк . . . . .	100 г	—	—
т) Мадера . . . . .	—	—	250 г
у) Оболочка . . . . .	—	—	—
	Свиные тузетки длиной 75 см	Свиные тузетки, свиные шитые кишки, говяжьи шитые кишки (проходники) или ободочные кишки (кру- га № 3 и 4)	Свиные тузетки, говяжьи прямые кишки (проходники) или ободочные кишки (кру- га № 3 и 4), свиные и говя- жий шитые кишки диамет- ром 45—55 мм

## Колбасы сырокопченые

ГОСТ 1835—42

Продолжение

Наименование сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 кг фарша			
	Еврей- ская	Турист- ские колбаски	Москов- ская	Люби- тельская
а) Мясо-говядина жилованное высшего сорта . . . . .	75 кг	40 кг	75 кг	—
б) Мясо-говядина жилованное первого сорта . . . . .	—	—	—	65 кг
в) Свинина полужирная, жилованная с содержанием жира не менее 30% . . . . .	—	—	—	—
г) Свинина нежирная жилованная . . . . .	—	20 кг	—	—
д) Грудинка свиная с содержанием мясной ткани не более 25% . . . . .	—	40 кг	—	35 кг
е) Шпиг свиной хребтовый слабо соленый . . . . .	—	—	25 кг	—
ж) Жир говяжий сырой из полива, соколка и шупа в свежем виде . . . . .	25 кг	—	—	—
з) Соль поваренная пищевая . . . . .	3,5 кг	3,0 кг	4,0 кг	4,0 кг
и) Селитра химически чистая . . . . .	60 г	50 г	75 г	70 г
к) Сахар . . . . .	100 г	200 г	200 г	200 г
л) Перец белый . . . . .	—	—	—	—
м) Перец черный . . . . .	100 г	100 г	150 г	100 г
н) Перец душистый . . . . .	—	—	—	50 г
о) Кардамон . . . . .	—	—	—	—
п) Орех мускатный . . . . .	—	—	25 г	30 г
р) Чеснок . . . . .	50 г	60 г	—	—
с) Коньяк . . . . .	—	—	—	—
т) Мадера . . . . .	—	—	—	—
у) Оболочка . . . . .				
	Говяжий пищеводы и круги № 1 и 2	Свиные черева широкие и средние	Говяжий прямые кишки (проходники) и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и свиные говяжий кишки диаметром 40—50 мм	Говяжий прямые кишки (проходники) и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и говяжий свиные кишки диаметром не более 50 мм

Примечание. В колбасе «Московской» допускается замена мускатного ореха кардамоном.

## По органолептическим показателям:

Показатели	Наименование колбас		
	Салами свиная	Салами деликатесная	Советская
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция твердая, плотная		
Вид фарша на разрезе батонов	Фарш равномерно перемешан и содержит: Кусочки грудинки в виде удлиненных прямоугольников длиной 10—20 мм и шириной 4—5 мм		
Запах и вкус	Жир—белого цвета, допускается розоватый оттенок.		
	Ароматный запах копчения и пряностей; вкус приятный, слегка острый — солоноватый, без постороннего привкуса и запаха		

## Продолжение

Показатели	Наименование колбас			
	Еврейская	Туристские колбаски	Московская	Любительская
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция твердая, плотная			
Вид фарша на разрезе батонов	Фарш равномерно перемешан и содержит: Кусочки говяжьего жира в виде кубиков со стороны в 4 мм			
Запах и вкус	Жир—белого цвета, допускается розоватый оттенок.			
	Ароматный запах копчения и пряностей; вкус приятный, слегка острый — солоноватый, без постороннего привкуса и запаха			

## Колбасы сырокопченые

ГОСТ 1835—42

## По физико-химическим показателям:

Показатели	Наименование колбас		
	Саями свиная	Саями деликатесная	Советская
а) Содержание влаги в % %, не более	30	30	30
б) Содержание поваренной соли в % % . . . . .	От 3 до 8 вкл.	От 3 до 8 вкл.	От 3 до 8 вкл.
в) Содержание нитритов в мг на 100 г продукта, не более	20	20	20
г) Форма и размер батонov	Прямые батоны длиной до 75 см, перевязанные шпагатом винтообразно или поперек с интервалом в 3 см	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см, перевязанные поперек шпагатом с интервалом через 5 см	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см, перевязанные поперек шпагатом с интервалом через 5 см

## Продолжение

Показатели	Наименование колбас			
	Еврейская	Туристские колбаски	Московская	Любительская
а) Содержание влаги в % %, не более . . .	30	30	30	30
б) Содержание поваренной соли в % % . . .	От 3 до 8 вкл.	От 3 до 8 вкл.	От 4 до 8 вкл.	От 4 до 8 вкл.
в) Содержание нитритов в мг на 100 г продукта, не более . . .	20	20	20	20
г) Форма и размер батонov	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см, перевязанные один раз шпагатом по середине батона	Открученные батончики длиной от 12 до 15 см, разделанные попарно	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см, перевязанные в 2 местах шпагатом	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см, перевязанные в 4 местах шпагатом

## Примечания:

1. Определение содержания влаги и соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей.

2. Допускается выработка колбас без поперечной перевязки батонov шпагатом.

## V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества сырокопченых колбас производит Государственная мясная инспекция по качеству перед выпуском колбас из мясокомбинатов, колбасных предприятий, холодильников и складов.

В случае отсутствия инспекторского пункта — оценку качества производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

Оценку качества сырокопченых колбас производят по органолептическим и физико-химическим показателям.

10. Оценку по органолептическим показателям производят по столбальной системе в соответствии со следующей схемой:

Показатели	Количество баллов
Внешний вид и консистенция батона . . . . .	20
Вид фарша на разрезе батона Запах и вкус . . . . .	40 40
Итого . . . . .	100 баллов

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

11. Таблица балльной оценки сырокопченых колбас:

Показатели	Скидка баллов для колбас	
	Высшего сорта	Первого сорта
<b>Внешний вид и консистенция батонов (20 баллов)</b>		
1. Внешний вид и консистенция батонов соответствуют требованиям стандарта . . . . .	0	0
2. Слабая деформация батонов . . . . .	5	3
3. Слабое потемнение оболочки от копчения . . . . .	4	3
4. Оставление концов кишек или шпагата более 2 см . . . . .	5	3



## Колбасы сырокопченые

ГОСТ 1835—42

Продолжение

Показатели	Скидка баллов для колбас	
	Высшего сорта	Первого сорта
5. Сильно деформированные батоны, потерявшие товарный вид . . . . .	Бракуются	
6. Загрязненные батоны . . . . .	То же	
7. Лопнувшая оболочка . . . . .	.	
8. Сломанные, незачищенные и не обернутые бумагой концы батонов . . . . .	.	
9. Рыхлая консистенция батонов с разрезающимся фаршем . . . . .	.	
10. Мокрая плесень, слизь . . . . .	.	
<i>Вид фарша на разрезе (40 баллов)</i>		
11. Вид фарша на разрезе соответствует требованиям стандарта . . . . .	0	0
12. Наличие кусочков грудинки, шпига или жира не соответствующего размера более 10% от всего количества кусочков на разрезе . . . . .	5	4
13. Неравномерное распределение шпига в фарше . . . . .	5	4
14. Единичные кусочки желтого шпига . . . . .	15	5
15. Наличие отдельных мелких пор . . . . .	5	4
16. Ненормальное уплотнение наружного слоя колбасы (закал) для тонких батонов до 3 мм, для широких до 5 мм . . . . .	10	5
17. Серые неокрашенные пятна на разрезе . . . . .	Бракуются	
18. Наличие кусочков желтого шпига более 25% от всего количества шпига на разрезе . . . . .	То же	
19. Наличие крупных пустот . . . . .	.	

Сырокопченые колбасы, не удовлетворяющие требованиям п. 8 в части запаха и вкуса—бракуются.

12. Для реализации допускаются сырокопченые колбасы, получившие общую балльную оценку не менее 81 балла, в том числе оценку по вкусу и запаху не менее 40 баллов.

**VI. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ**

13. Упаковку колбас и маркировку тары производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР.

Колбасы упаковывают в прочную, сухую, чистую, без плесени и постороннего запаха тару, обеспечивающую сохранение качества и количества колбас как при транспортировании, так и при хранении.

В каждую единицу тары упаковывают колбасу только одного вида (наименования). Упаковка в единицу тары нескольких видов колбас может производиться только по заявкам потребителей.

14. Каждую единицу упаковки четко маркируют непахнущей, прочной краской при помощи трафарета, надписи или этикетки с указанием следующих данных:

- а) наименования наркомата, главка, предприятия;
- б) наименования вида и сорта колбасы;
- в) веса нетто и тары;
- г) «ГОСТ 1835—42».

Кроме того в каждую единицу упаковки вкладывают ярлык с указанием следующих данных:

- а) наименования предприятия,
- б) наименования вида и сорта колбасы,
- в) даты изготовления,
- г) фамилии мастера,
- д) фамилии упаковщика.

15. При отгрузке колбас железнодорожным или водным транспортом каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия.

16. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

- а) наименование отправителя,
- б) наименование получателя,
- в) номер транспортного документа,
- г) наименование колбасы, количество мест и вес нетто (по каждому виду колбасы отдельно),
- д) дату выработки,
- е) содержание влаги в колбасе (указывают только при отгрузке за пределы области или края).

**ВИИ. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ**

17. Под партией понимают:

а) на механизированных предприятиях—количество колбас одного вида и сорта, находящееся на одной раме или тележке;

б) на немеханизированных предприятиях — сменную выработку колбасы одного вида и сорта;

в) на холодильниках и складах количество мест колбасы одного вида и сорта, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве, или отпускаемое одной потребляющей организации.

18. Приемка сырокопченых колбас базами, складами и холодильниками производится по сертификатам или по удостоверениям о качестве.

Повторная проверка качества колбас при приемке на холодильниках и складах производится только в случае окончания срока действия сертификата или удостоверения о качестве, а также в случае наличия фактов, вызывающих сомнение в качестве продукта.

19. При приемке вагонных партий производят наружный осмотр состояния всех мест, и, кроме того, для проверки качественного состояния колбасы выборочным порядком отбирают и вскрывают до 10% всего количества мест партии.

В случае обнаружения порчи или снижения качества, производят вскрытие всех мест.

При приемке мелких партий (менее 1 вагона) производят качественный осмотр всего количества мест в партии.

20. Порядок отбора образцов и лабораторное исследование производят по ОСТ НКММП 37.

## 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