

## Раздел Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н11

ГОСТ 3574—47 Сосиски и сардельки

Изменение № 1

Раздел I «Технические условия»

Пункт 4. Таблица. Показатель «Мясо говяжье молодняка вышесредней упитанности» исключены слова:

«вышесредней упитанности»

Пункт 4. Таблица. Графа «Сосиски говяжьи». Показатель «Мясо говяжье молодняка». Изменена норма расхода на 100 кг фарша:

«60 кг» на «53 кг».

Пункт 4. Таблица. Графа «Сосиски говяжьи». Показатель «Жиры животные топлёные пищевые (говяжий, свиной или костный)» дополнен нормой расхода на 100 кг фарша:

«7 кг».

Пункт 4. Таблица. Графы «Сардельки» и «Сардельки говяжьи». Показатель «Оболочка» дополнен после слова «говяжьи» словом «бараньи».

Пункт 4. Примечание изложено в новой редакции:

«Примечания:

1. Допускается:

а) Приготовление советских молочных и русских сосисок с применением мороженого говяжьего мяса, хранившегося в холодильнике не более 6 мес.; мороженое мясо, применяемое для приготовления советских, молочных и русских сосисок, не должно обнаруживать признаков вторичного замораживания.

б) Приготовление советских и молочных сосисок с применением мороженой свинины, хранившейся на холодильнике не более 3 мес.

в) Приготовление русских сосисок с применением мороженой свинины, хранившейся на холодильнике не более 6 мес.

г) Приготовление говяжьих сосисок, сарделек и говяжьих сарделек с применением композиции пряностей в количестве 200 г на 100 кг фарша, вместо перца черного, кориандра и сахара. Состав композиции: перца красного 50 г, кориандра 50 г (или майорана 100 г), сахарного песка 100 г.

д) В случае отсутствия черного и белого перца употребление красного перца.

2. Свиные сосиски готовят из остывшей или охлажденной свинины».

Пункт 7. Таблица. Графа «Требования и нормы».

Абзац второй исключены слова:

«или добавленной соли».

Пункт 7. Таблица. Графа «Требования и нормы» Абзац третий. Исключены слова:

«без привкуса сои в говяжьих сосисках и сардельках, приготовленных с добавлением сои».

Пункт 7. Таблица. Графа «Требования и нормы». Изменена норма содержания влаги в % не более:

для советских сосисок	«70» на «65»
» свиных сосисок	«60» на «52»
» русских сосисок	«70» на «65»
» говяжьих сосисок	«75» на «70»
» сарделек	«75» на «70»
» сарделек говяжьих	«75» на «70»

Раздел II «Оценка качества»

Пункт 11. Таблица. Графа «Наименование и размеры дефектов»

Подпункт 7 изложен в новой редакции:

«7. Наличие заметных частичек соединительной ткани».

Раздел III «Правила приемки и методы испытаний»

Пункт 14—исключен.

(Прот. № 9 9/II—51 г.)