

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.	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> <b>НҚПП</b> 476
Народный комиссариат пищевой промышленности	<b>Консервы</b> <b>«МАКАРОНЫ, ЛАПША ИЛИ</b> <b>ВЕРМИШЕЛЬ С ГОВЯДИНОЙ,</b> <b>СВИНИНОЙ, БАРАНИНОЙ</b> <b>ИЛИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ»</b>	Консервная промышленность
<p>Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из макарон, вермишели или лапши с добавлением к ним мяса (говядины, свинины, баранины или мясного фарша), обжаренного лука, животного жира и пряностей, уложенных в стеклянные банки, залитых бульоном, герметически закупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением. Качество мяса, макарон, лапши, вермишели и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.</p>		
<p><b>А. КЛАССИФИКАЦИЯ</b></p>		
<p>По качественным признакам консервы подразделяются на два сорта:</p>		
<p>высший, первый.</p>		
<p><b>Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b></p>		
<p>Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:</p>		
<p><b>1. По химико-техническим и бактериологическим показателям:</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.</li> <li>2. Содержание мяса—не менее 20%.</li> <li>3. Содержание жира—не менее 6%.</li> <li>4. Содержание поваренной соли—от 1,2 до 2,0%.</li> <li>5. Наличие солей олова—допускается не свыше 200 мг на 1 кг продукта (считая на олово).</li> <li>6. Наличие солей свинца не допускается.</li> <li>7. Посторонние примеси не допускаются.</li> </ol>		
Внесен Главконсервом	Утвержден 14/IV 1939 г.	Срок введения 20/IV 1939 г.

ОСТ  
НКПП - 476

Консервы «Макароны, лапша или вермишель с говяжьей, свиной, бараниной или с мясным фаршем»

## II. По органолептическим показателям:

№ п/п.	Показатели	Характеристика
1	Вкус и запах	Хорошие, свойственные данному виду консерва
2	Консистенция	Мясо нежесткое, неразваренное, хорошо жидовано, не содержит костей. Макароны, вермишель, лапша—эластичные, неразваренные и в горячем состоянии не слипшиеся, не образуют комьев; допускается незначительное количество слипшихся макарон, вермишели, лапши. Бульон может отделяться в незначительном количестве
3	Цвет	Макароны, вермишель, лапша из муки 30%-ного помола, однотонного белого или кремового цвета.  Примечание. Для органолептической оценки консервы должны быть хорошо разогреты.

## V. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:

- по химико-бактериологическим показателям,
- по органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка производится по стобальной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов не более
1	Вкус и запах . . . . .	50
2	Консистенция . . . . .	30
3	Цвет . . . . .	20
	Итого . . . . .	100 баллов

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

Консервы «Макароны, лапша или вермишель с говяжьей, свиной, бараниной или с мясным фаршем»

ОСТ 476  
НКПП

4. Консервы с посторонним привкусом и запахом балльной оценке не подлежат и считаются нестандартными.

5. В зависимости от суммы баллов консервы относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		Вкус и запах не ниже	Консистенция не ниже
Высший . . . . .	100—95	50	30
Первый . . . . .	94—81	45	25

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) <i>Вкус и запах</i> (50 баллов)		
1	Вкус и запах хорошие, свойственные данному виду консерва . . . . .	0	50
2	Удовлетворительные вкус и запах . . . . .	1—5	49—45
3	Кисловатый или горьковатый, или затхлый вкус . . . . .	6—20	44—30
	б) <i>Консистенция</i> (30 баллов)		
1	Мясо нежесткое, неразваренное, хорошо жилованное, не содержит костей. Макароны, лапша, вермишель—эластичные, неразваренные, в горячем состоянии не слипшиеся, не образуют комьев; допускается незначительное количество слипшихся макарон, вермишели, лапши. Бульон может отделяться в незначительном количестве . . . . .	0	30
2	Мясо жесткое . . . . .	1—10	29—20
3	Плохо жилованное мясо или наличие косточек . . . . .	6—10	24—20
4	Макароны, вермишель, лапша разваренные или слипшиеся . . . . .	4—10	26—20
5	Бульон отделяется в значительном количестве . . . . .	6—15	24—15

ОСТ  
НҚПП 476

Консервы «Макароны, лапша или вермишель с говяжьей, свиной, бараньей или с мясным фаршем»

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	в) Цвет (20 баллов)		
1	Макароны, вермишель, лапша из муки 30%-ного помола, однотонного белого или кремового цвета	0	20
2	Макароны, вермишель, лапша однотонного светлосерого цвета из муки 72%-ного помола . . . . .	6	14
3	Потемнение макарон, вермишелей, лапши у доньшка или крышки банки . . . . .	10—20	10—0

**В. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА**

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на «Расфасовку, упаковку и маркировку консервов».

**Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИИ**

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на «Методы испытания консервов».

## 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