

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 31
	Консервы мясные ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ	Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из вареной печени крупного рогатого скота с добавленным к ней бланшированным мозгом, тщательно перемешанных и протертых с жиром, солью, бульоном, луком и пряностями до однородной пастообразной массы, уложенной в банки, герметически укупоренной и стерилизованной в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира свиного топленого, масла русского или сливочного, соли и лука репчатого свежего.

Качество пряностей должно отвечать действующим техническим условиям.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям консервы «Паштет печеночный» подразделяются на 2 сорта:

высший,
первый.

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 до 1,2%.

3. Содержание солей олова — не более 200 мг на 1 кг продукта.

4. Наличие солей свинца не допускается.

5. Посторонние примеси не допускаются.

Внесен
Главконсервмясом

Утвержден
26/IX 1939 г.

Срок введения
1/XI 1939 г.

II. Органолептические показатели

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Хорошие, свойственные вареной печени, с добавленным жиром и пряностями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус — с незначительной естественной горечью
2	Цвет	В разрезе коричневато-серый, светлого оттенка, однородный во всей массе
	Консистенция паштетной массы	Нежная, плотная, несухая, однородная, мажущаяся, без крупинки, при разрезывании не крошащаяся

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Паштет печеночный» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов
1	Вкус и запах	45
2	Цвет	20
3	Консистенция паштетной массы . .	35
	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	Консистенция паштетной массы
Высший	100—90	45	35
Первый	89—80	40	30

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (45 баллов)			
1	Хорошие, свойственные вареной печени с добавленными жиром и пряностями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус с незначительной естественной горечью	0	45
2	Удовлетворительные вкус и запах	2—5	43—40
3	Значительная горечь	10—15	35—30
4	Посторонние привкус или запах	45	0
б) Цвет (20 баллов)			
1	На разрезе коричневато-серый, светлого оттенка, однородный во всей массе	0	20
2	Коричневый или темнокоричневый, однородный во всей массе	8—15	12—5
в) Консистенция паштетной массы (35 баллов)			
1	Нежная, плотная, несухая, однородная, мажущаяся, без крупинок, при разваривании не крошащаяся	0	35
2	Наличие нетщательно измельченных частиц (крупчатость)	4—8	31—27
3	Сухая крошащаяся консистенция	1—3	34—32

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, 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