

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 пищевой промышленности и Народный комиссариат внутренней торговли	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ — 8473 НКПП и НКВТ — 23
	РАЗДЕЛКА (РАЗРУБКА) БАРАНЬИХ ТУШ	Взамен ОСТ 2145 Мясная промышленность

Настоящим стандартом предусматривается порядок разделки (разрубки) бараньих туш на отдельные части.

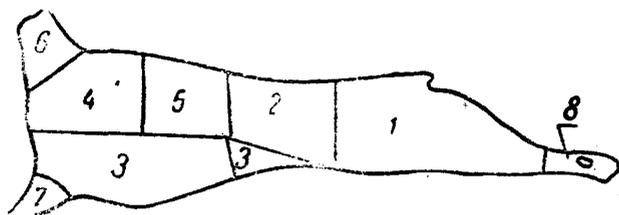
Данная разделка (разрубка) производится для подготовки бараньих туш к розничному отпуску.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Каждая туша разделяется поперек на две полутуши—переднюю и заднюю. Линия этого деления туши проходит между последним и предпоследним ребрами с соответствующими им позвонками.

Обе полутуши — передняя и задняя — разделяются на четвертины туш, при этом линии деления проходят по хребту через все позвонки.

Передние и задние четвертины туш разделяются на отдельные части соответственно нижеследующей схеме:



#### НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

- 1 — окорок (тазобедренная часть)
- 2 — почечная часть (поясничная часть)
- 3 — грудинка и пашинка
- 4 — лопатка (лопаточная часть)
- 5 — корейка (спинная часть)
- 6 — шейная часть
- 7 — рулька (предплечье)
- 8 — голяшка задняя

Внесен  
Главмясом

Утвержден  
28/IX 1935 г.

Срок введения  
1/X 1935 г.

**АНАТОМИЧЕСКИЕ ГРАНИЦЫ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ****Окорок**

Границы отруба проходят:

а) передняя — между последним и предпоследним поясничными позвонками непосредственно впереди маклака (тазовой кости) в направлении к коленной складке;

б) нижняя — по поперечной линии через голень на уровне перехода мускулов в ахиллово сухожилие.

Из костей в окорок входят: последний поясничный позвонок, все крестцовые позвонки и хвостовые позвонки, оставленные при туше, подвздошная, лонная и седалищные кости таза, бедро и берцовая кость без нижней половины, отнесенной к голяшке.

**Почечная часть**

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии деления на переднюю и заднюю полутуши между последним и предпоследним спинными позвонками с соответствующими им ребрами;

б) задняя — по линии отделения окорока непосредственно впереди маклака;

в) нижняя — по прямой линии в направлении от коленного сустава к нижней трети последнего ребра.

Из костей в почечную часть входят: последний спинной позвонок с соответствующим ребром и 5 первых поясничных позвонков.

**Пашинка**

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии деления туши на переднюю и заднюю полутуши, между последним и предпоследним ребрами;

б) верхняя — по прямой линии в направлении от коленного сустава к нижней трети предпоследнего ребра.

Из костей в пашинку входит нижняя треть последнего ребра.

**Корейка**

(спинная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя — между 5-м и 6-м позвонком с соответствующими ребрами;

б) задняя — между 12-м и 13-м спинным позвонком с соответствующими ребрами;

в) нижняя — по прямой линии поперек ребер в направлении от нижней трети предпоследнего ребра к лопаточно-плечевому суставу.

Из костей в корейку входят: спинные позвонки, начиная с 6-го по 12-й вкл. с соответствующими ребрами, без нижних отрубов их.

### Грудинка

Границы отруба проходят:

а) верхняя — по линии, идущей от нижней трети предпоследнего ребра к лопаточно-плечевому суставу;

б) нижняя — по срединной линии грудной кости;

в) задняя — по линии деления туши на переднюю и заднюю полутуши — между 12-м и 13-м ребрами.

Из костей в грудинку входят: нижние концы ребер и вся грудная кость с хрящем.

### Лопаточная часть

Границы отруба проходят:

а) передняя — между 5-м и 6-м шейными позвонками в поперечном направлении к шее;

б) задняя — между 5-м и 6-м спинными позвонками с соответствующими ребрами;

в) нижняя — по линии отруба грудинки поперек ребер.

Лопаточная часть отделяется от рульки по линии через плече-локтевой сустав.

Из костей в лопаточную часть входят: 2 последних шейных позвонка и 5 первых спинных позвонков с соответствующими 5 первыми ребрами, без нижних отрубов, лопатка и плечевая кость.

### Шейная часть

Границы отруба проходят в поперечном направлении к положению шеи непосредственно позади 5-го шейного позвонка по предлопаточной впадине.

Из костей в шейную часть входят 5 первых шейных позвонков.

### Рулька

(предплечье)

Граница отруба проходит через плече-локтевой сустав.

Из костей в рульку входят локтевая и лучевая кости.

**Голяшка задняя**

Граница отруба проходит в поперечном направлении к голени, пересекая ее на уровне перехода мускулов в ахиллово сухожилие.

Для розничного отпуска допускается отделять лопаточно-плечевую часть от первых спинных позвонков с ребрами.

**СОРТИРОВКА****I сорт**

1. Окорок — тазобедренная часть
2. Почечная часть — поясничная часть

**II сорт**

1. Грудинка
2. Лопатка — лопаточная часть
3. Пашинка
4. Корейка — спинная часть

**III сорт**

1. Шейная часть
2. Рулька — предплечье
3. Голяшка задняя

**МАРКИРОВКА**

В местах торговли части туши раскладываются на отдельные полки или столы, на которых укрепляется плакат с обозначением сорта мяса.

Поступающее в продажу расфасованное мясо должно быть упаковано с обозначением на упаковке:

- а) названия предприятия,
- б) названия части туши (отруба),
- в) сорта мяса,
- г) веса (нетто) мяса,
- д) даты расфасовки.

## 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