

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

<b>СССР</b> Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 698—41</b>
	Консервы мясные «БАРАНИНА ТУШЕНАЯ»	Пищевая про- мышленность N12
<b>I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>		
<p>1. Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков сырой баранины с добавлением жира, соли и пряностей, герметически укупоренные в банки и стерилизованные в автоклавах под давлением.</p>		
<b>II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>		
<p>2. При производстве консервов «Баранина тушеная» применяется следующее сырье и материалы:</p> <p>а) мясо-баранина с хорошо проведенным туалетом, особенно в части удаления прилипших волосков, остывшее, охлажденное или мороженое, жирной или вышесредней упитанности для производства консервов высшего сорта, не ниже средней упитанности — для производства консервов первого сорта;</p> <p>б) жир бараний сырец или жир бараний топленый пищевой;</p> <p>в) лук репчатый свежий или сушеный, лист лавровый, перец черный (или перец красный);</p> <p>г) соль поваренная пищевая.</p> <p>3. Качество указанных выше продуктов должно отвечать требованиям действующих стандартов.</p> <p>Жир топленый, соль поваренная пищевая, лук свежий или сушеный и лист лавровый должны быть не ниже 1-го сорта.</p> <p>4. Мясо, укладываемое в банки, должно быть отделено от жира, костей, хрящей, грубых сухожилий, грубых соединительно-тканых оболочек и крупных желез.</p> <p>5. Для изготовления консервов не допускается: мясо дважды замороженное, а также мясо нижесредней упитанности и тощее.</p>		
<b>III. КЛАССИФИКАЦИЯ</b>		
<p>6. В зависимости от упитанности мяса и качества готовых консервов, последние делятся на два сорта: высший, первый.</p>		
Внесен Народным комис- сариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 16/V 1941 г.	Срок введения 15/VII 1941 г.

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. По органолептическим показателям готовые консервы должны отвечать следующим требованиям:

Наименование показателей	Сорта	
	Высший	Первый
а) Вкус и запах	Хорошие вкус и аромат доброкачественной тушеной баранины с пряностями, без посторонних привкуса и запаха	Удовлетворительные вкус и аромат доброкачественной тушеной баранины с пряностями, без посторонних привкуса и запаха
б) Консистенция	Мясо сочное, не переваренное. Куски мяса при аккуратном извлечении из банки не распадаются	То же, что и для высшего сорта, но допускается частичное распадение кусков мяса при осторожном их извлечении из банки
в) Качество бульона	В нагретом состоянии бульон от желтоватого цвета до светлорычного с осадком после 3-минутного отстаивания; допускается мутноватость	
г) Количество кусков мяса: в жестяной банке № 1	Не более 6 кусков, в том числе не более 2 довесков	Не более 7 кусков, в том числе не более 2 довесков
в жестяных банках №№ 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> и 9; в стеклянных банках №№ 70, 83-а и 83	Не более 8 кусков, в том числе не более 2 довесков	Не более 10 кусков, в том числе не более 3 довесков
д) Соотношение сортов мяса в банке	Мясо первого и второго сорта в количестве, приблизительно равном по весу	То же, что и для высшего сорта, но допускается преобладание мяса одного сорта
е) Качество жиловки мяса	Мясо тщательно отжиловано	То же, что и для высшего сорта, но допускается в единичных банках партии консервов наличие мяса, недостаточно отжилованного.

8. По физико-химическим показателям готовые консервы должны отвечать следующим требованиям:

Наименование показателей	Требования
а) Содержание мяса и жира в процентах к весу нетто	Не менее 56,5, в том числе жира не менее 10,5, при закладке жира-сырца Не менее 54, в том числе жира не менее 8, при закладке жира топленого пищевого От 1,2 до 1,8
б) Содержание соли поваренной в процентах	Допускается не более 200 мг на 1 кг консервов
в) Содержание солей олова, в пересчете на олово	Не допускается
г) Содержание солей свинца	Не допускаются
д) Посторонние примеси	Не допускаются

9. По бактериологическим показателям: готовые консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

#### V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

10. Расфасовка, упаковка и маркировка консервов производятся по ОСТ НКПП 508.

#### VI. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

11. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытания консервов «Баранина тушеная» производятся по ОСТ НКПП 559.

12. Каждая партия консервов «Баранина тушеная» при выпуске из завода должна иметь документ (лабораторный анализ) с указанием:

- а) номера и даты анализа,
- б) наименования консервов, даты изготовления,
- в) номера банки, количества банок в партии,
- г) питательности мяса,
- д) номера автоклава, варки и смены выработки,
- е) сорта,
- ж) веса брутто и нетто банки консервов,
- з) веса мяса, веса жира, веса бульона,

- и) содержания поваренной соли,
- к) данных анализа на содержание тяжелых металлов,
- л) данных бактериологического анализа,
- м) общего заключения начальника лаборатории.

13. Партия консервов должна сопровождаться сертификатом инспектора по качеству, а в случае его отсутствия — удостоверением отдела производственно-технического контроля завода или заводской лаборатории.

В сертификате или удостоверении должно быть указано:

- а) станция отправления (отправитель и завод-изготовитель),
- б) станция назначения (получатель),
- в) номер вагона,
- г) номер накладной,
- д) дата выработки и порядковый номер партии,
- е) наименование консерва,
- ж) сорт,
- з) количество банок в партии,
- и) состояние тары (банок и ящиков),
- к) «ГОСТ 698—41»,
- л) номер и дата лабораторного анализа.

#### Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42.

## 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