МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Pork products, cooked.
Specifications

ГОСТ 18236—85

ОКП 92 1351

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на вареные продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Вареные продукты из свинины изготовляют следующих сортов и наименований:

высший сорт:

окорок тамбовский;
окорок воронежский;
окорок обезжиренный;
рулет ленинградский;
рулет ростовский;
свинина прессованная;
ветчина в оболочке;
ветчина для завтрака;
ветчина в форме;

первый сорт:

бекон прессованный;

второй сорт:

мясо свиных голов прессованное.

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Вареные продукты из свинины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Для выработки вареных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии;

бекон соленый в полутушах по нормативно-технической документации;

головы свиные, обработанные по нормативно-технической документации;

для тамбовского окорока — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

gost.e-ecolog.ru

для воронежского окорока — лопаточную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для обезжиренного окорока — тазобедренную часть с толщиной слоя шпика не более 0,5 см от свиных полутуш второй, третьей, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для ленинградского рулета — тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для ростовского рулета — лопаточную часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для прессованной свинины — лопаточную часть без костей, хрящей от свиных полутуш первой категории; второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для ветчины в оболочке — свинину от тазобедренной, лопаточной, спинной и поясничной, шейной частей в естественном соотношении после снятия шпика с содержанием жировой ткани (30±5) % от свиных полутуш первой категории; второй и четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для ветчины для завтрака — свинину нежирную без видимых включений жировой ткани от свиных полутуш первой категории; второй, третьей и четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для ветчины в форме — лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй и четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для прессованного бекона — срезки от шейной и грудореберной частей свиных полутуш первой и второй категорий в шкуре; с частично снятой шкурой, с содержанием жировой ткани не более 60 %, свиной шкурки не более 15 %, а также срезки при разделке на копчености соленого бекона;

для прессованного мяса свиных голов — мясо свиных голов в шкуре, без костей и хрящей;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594;

перец черный или белый по нормативно-технической документации;

перец душистый по нормативно-технической документации;

экстракты перца черного и душистого по нормативно-технической документации;

экстракты перца черного и душистого зарубежного производства, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;

натрий аскорбиновокислый по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиновую пищевую по ГФ X;

натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;

натрия триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный пищевой по нормативно-технической документации;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461;

пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ 16333;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

пузыри мочевые свиные крупные по ГОСТ 17286;

пленку синюжную по ГОСТ 16403;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, неокрашенную, нелакированную, обработанную и не обработанную антиблоком номинальной поверхностной плотностью, г/м^2, — 45, 55;

оболочки искусственные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пленки полимерные комбинированные (полиэтиленцеллофановые, полиэтиленполиамидные и аналогичные пленочные материалы), разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности по нормативно-технической документации, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, 3,34; 1,25; 1,0; 0,84 ктекс;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

скрепки металлические;

скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок, П-образные, по нормативно-технической документации;

сетки нитяные или капроновые.

Примечания:

1. Допускается использовать:

свинину в парном состоянии;

свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес при отсутствии охлажденной свинины для предприятий, определенных Советами Министров союзных республик по согласованию с Госстандартом.

2. Не допускается использовать свинину от туш хряков.

2.3. По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3а. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.4. Не допускается для реализации ветчина для завтрака и ветчина в оболочке, имеющие:

бульонно-жировые отеки длиной более 5 см;

отдельные пустоты размером более 0,5 см.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Наименование показателя	Характеристика и норма										
	Окорока			Рулеты		Бекон прессованный	Ветчина		Ветчина в форме	Свинина прессованная	Мясо свиных голов прессованное
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский		в оболочке	для завтрака			
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны			плотно свернутые шкурой, шкурой и шпиком или шпиком наружу, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания. Рулеты, приготовленные из свинины без шкуры, должны быть завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом		Поверхность чистая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины	Поверхность батонов в сетке или без нее чистая, сухая, оболочка не нарушена, перевязана шпагатом через каждые 5—8 см с петлей для подвешивания	Поверхность батонов в сетке или без нее чистая, сухая, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания. Батоны в пузырях перевязаны крестообразно	Поверхность чистая, без бахромок, без выхватов мяса, шпика		Поверхность чистая, без выхватов мяса, жира и шкуры, без бахромок и остатков щетины
	в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры		без шкуры						без остатков щетины, в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры	без шкуры	
	с петлей для подвешивания										
Форма	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением буторка пяточной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная, плоская, ножка отпилена в запястье	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением буторка пяточной кости, тазовая кость удалена	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших — цилиндрическая, в спецформах — овальная, прямоугольная или цилиндрическая		Овальная, прямоугольная, цилиндрическая	Батоны в оболочке диаметром 120—140 мм прямой или слегка изогнутой формы длиной не более 500 мм	Батоны в оболочке диаметром 100—120 мм прямой или слегка изогнутой формы длиной не более 500 мм. В пузырях — круглые или овальные, в форме — в виде прямоугольника	Овальная прямоугольная, цилиндрическая		

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма											
	Окорока			Рулеты		Бекон прессованный	Ветчина		Ветчина в форме	Свинина прессованная	Мясо свиных голов прессованное	
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский		в оболочке	для завтрака				
Консистенция	Упругая			Упругая		Плотная		Плотная	Плотная	Плотная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения			Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения		Мраморная мышечная ткань розовато-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, шкурки — желтовато-серый	Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, куски мышечной и жировой ткани неопределенной формы, при нарезании не распадаются, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, куски мышечной ткани неопределенной формы, при нарезании не распадаются	По периметру слой шпика, равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, шкурки — желтовато-серый	По периметру слой шпика, мышечная ткань серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком без пожелтения	Мраморная, равномерно распределенная мышечная ткань красного цвета, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, шкурки — желтовато-серый	
Запах и вкус	Запах ветчинный, продукт сочный, без посторонних привкуса и запаха, вкус			Запах ветчинный, вкус солоноватый, продукт сочный, без посторонних привкуса и запаха		Запах чеснока, специй, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха, вкус		Запах ветчинный, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	Запах чеснока, лука, специй, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха	Запах лаврового листа, специй, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	
	солоноватый	слабосоленый					солоноватый	слабосоленый				

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма										
	Окорока			Рулеты		Бекон прессованный	Ветчина		Ветчина в форме	Свинина прессованная	Мясо свиных голов прессованное
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский		в оболочке	для завтрака			
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	0,5	3,0	3,0	–	–	–	1,5	1,0	–
Масса единицы готового продукта, кг, не более	10,0	9,0	8,0	9,0	8,0	5,0	Не нормируется		5,0	5,0	5,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0	2,5	3,0	2,5	3,0
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	—	0,003
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Примечания: 1. Допускается изготовлять:

рулеты в формах без перевязок;

ленинградские и ростовские рулеты небольшие, массой не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 3—5 см поперечно, с петлей для подвешивания.

2. Концы оболочки и шпагата при изготовлении рулетов, ветчины в оболочке и ветчины для завтрака должны быть не более 4 см.

3. Допускается вырабатывать ветчину в оболочке и ветчину для завтрака в искусственной оболочке без перевязок при наличии на ней печатных обозначений с указанием наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности, наименования продукта, обозначения настоящего стандарта.

4. Допускается закреплять концы батонов в искусственной оболочке (ветчина в оболочке, ветчина для завтрака) металлическими скрепками.

5. Ветеринарные клейма на шкуре (окорока, рулеты), указывающие категорию, не удаляют.

6. При использовании фосфатов их содержание не должно превышать 0,4 % в пересчете на фосфор.

7. Допускается при варке окороков в термокамере их выпуск с оголением рульки и голяшки длиной не более 5 см.

8. Допускается изготовлять ленинградский рулет без голяшки, ростовский — без рульки.

9. Допускается использовать перец черный или белый и душистый молотые или экстракты отечественного и зарубежного производства для ветчины в оболочке.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 9792.

Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

3.2. Показатели массовой доли соли, нитрита и фосфатов определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

Остаточная активность кислой фосфатазы определяется в спорных случаях по эффективности тепловой обработки.

3.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 9959, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958, ГОСТ 23231, ГОСТ 9794.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Вареные продукты из свинины без оболочки, без шкуры или с частично снятой шкурой завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

Допускается устанавливать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку.

Примечание. Допускается при нарушении целостности оболочки выпускать нецелые вареные рулеты, ветчину в оболочке и ветчину для завтрака. При этом срезанные концы продуктов должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, и перевязаны шпагатом или резиновой обхваткой.

5.2. Допускается вареные продукты из свинины выпускать:

в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — весь ассортимент) или ломтиками (сервировочная нарезка — ветчина в оболочке, ветчина для завтрака, ветчина в форме, прессованный бекон, прессованная свинина), а также порциями массой 50 г (сервировочная нарезка — ветчина в оболочке и ветчина для завтрака), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

При фасовании целым куском упаковывание окороков производят без шкуры и костей, рулетов — в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой, без рулек и голяшек.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная и вложенная под пленку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:
для порций массой 50 г ±5 г;
для порций массой 100, 150 г ±4 г;
для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

5.3. При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать порции любой массы от 60 до 300 г с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака; наименования продукта; обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока хранения.

5.4. Вареные продукты из свинины упаковывают в ящики:
деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, алюминиевые и полимерные по нормативно-технической документации.

Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.5. Тара должна быть чистой сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.6. Масса брутто должна быть не более 30 кг.

5.7. В каждый ящик упаковывают вареные продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

5.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.9. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи трафарета, штампа или наклеивания ярлыка с указанием:
наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;
наименования и сорта продукта;
даты изготовления и упаковывания;
номера упаковщика;
количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);
обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.

Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать в каждый ящик ярлык без указания брутто и тары.

5.10. Вареные продукты из свинины должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 °С.

5.11. Продукты из свинины транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортирование в пакетированном виде — по нормативно-технической документации на средства и способы пакетирования.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.12. Срок хранения и реализации вареных продуктов из свинины при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % — не более 4 сут; ветчины в оболочке и ветчины для завтрака — не более 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе для всего ассортимента — не более 24 ч.

5.13. Срок хранения и реализации вареных продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке не более 5 сут, при порционной нарезке — не более 6 сут, в том числе на предприятии-изготовителе — срок хранения — не более 24 ч.

5.14. В торговой сети все продукты реализуются без оберточных материалов и шпагата; окорока — с удалением шкуры, костей, рулек и голяшек; рулеты — с удалением рулек и голяшек; ветчина в оболочке и ветчина для завтрака — без сетки, скрепок, без удаления оболочки. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Окорок тамбовский вареный высшего сорта	92 1351 1743
Окорок тамбовский вареный высшего сорта в шкуре	92 1351 1753
Окорок тамбовский вареный высшего сорта с частично снятой шкурой	92 1351 1763
Окорок тамбовский вареный высшего сорта без шкуры	92 1351 1773
Окорок воронежский вареный высшего сорта	92 1351 1783
Окорок воронежский вареный высшего сорта в шкуре	92 1351 1793
Окорок воронежский вареный высшего сорта с частично снятой шкурой	92 1351 1813
Окорок воронежский вареный высшего сорта без шкуры	92 1351 1823
Окорок обезжиренный вареный высшего сорта без шкуры	92 1351 1833
Рулет ленинградский вареный высшего сорта	92 1351 3573
Рулет ленинградский вареный высшего сорта в шкуре с голяшкой	92 1351 3583
Рулет ленинградский вареный высшего сорта в шкуре без голяшки	92 1351 3593
Рулет ленинградский вареный высшего сорта без шкуры с голяшкой	92 1351 3613
Рулет ленинградский вареный высшего сорта без шкуры и голяшки	92 1351 3623
Рулет ростовский вареный высшего сорта	92 1351 3633
Рулет ростовский вареный высшего сорта в шкуре с рулькой	92 1351 3643
Рулет ростовский вареный высшего сорта в шкуре без рульки	92 1351 3653
Рулет ростовский вареный высшего сорта без шкуры с рулькой	92 1351 3663
Рулет ростовский вареный высшего сорта без шкуры и рульки	92 1351 3673
Ветчина в оболочке вареная высшего сорта	92 1351 5323
Ветчина для завтрака вареная высшего сорта	92 1351 5333
Ветчина в форме вареная высшего сорта	92 1351 5343
Ветчина в форме вареная высшего сорта в шкуре	92 1351 5353
Ветчина в форме вареная высшего сорта с частично снятой шкурой	92 1351 5363
Ветчина в форме вареная высшего сорта без шкуры	92 1351 5373
Свинина прессованная вареная высшего сорта	92 1351 8873
Бекон прессованный вареный первого сорта	92 1351 6933
Мясо свиных голов прессованное вареное второго сорта	92 1351 8883

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.85 № 2042**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 18236—72**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 9959—91	4.2
ГОСТ 83—79	2.2	ГОСТ 10131—93	5.4
ГОСТ 84—76	2.2	ГОСТ 11354—93	5.4
ГОСТ 245—76	2.2	ГОСТ 13461—68	2.2
ГОСТ 975—88	2.2	ГОСТ 13493—86	2.2
ГОСТ 1341—97	2.2	ГОСТ 13513—86	5.4
ГОСТ 1723—86	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 1760—86	2.2	ГОСТ 14192—96	5.8
ГОСТ 2156—76	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 16333—70	2.2
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 16403—70	2.2
ГОСТ 7730—89	2.2	ГОСТ 17286—71	2.2
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 8273—75	5.5	ГОСТ 17594—81	2.2
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 23231—90	4.2
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 9794—74	4.2	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9957—73	4.2	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.2
ГОСТ 9958—81	4.2		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1987 г., декабре 1990 г. (ИУС 8—87, 3—91)**

gost.e-ecolog.ru