ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 14 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

С. С. С. Р. — Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ — НКПП 470
	ФАСОЛЬ, ГОРОХ ИЛИ ЧЕЧЕВИЦА С ГОВЯДИНОЙ, БАРАНИНОЙ ИЛИ СВИНИНОЙ	Взамен ОСТ 8546 — НКПП 252
		Консервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, выработанные из фасоли, гороха цельного или лущеного и чечевицы с говядиной, бараниной или свининой, уложенных в жестяные или стеклянные банки, залитых бульоном, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество мяса, фасоли, гороха, чечевицы и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями. Мясо должно употребляться не ниже средней упитанности.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству консервы подразделяются на 2 сорта: высший, первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Консервы должны удовлетворять следующим условиям:

I. По химико-техническим и бактериологическим показателям:

1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.
2. Вес мяса должен составлять не менее 15% от веса нетто банки.
3. Содержание жира—не менее 3%.
4. Кислотность (по молочной кислоте)—не более 0,4%.
5. Содержание поваренной соли—1,2—2,0%.
6. Содержание солей тяжелых металлов на 1 *кг* продукта:
   олова допускается не более 200 *мг*,
   свинца — не допускается.
7. Наличие посторонних примесей, а также костей, крупных сухожилий, нервно-сосудистых пучков, соединительной ткани и крупных желез не допускается.

Внесен Главконсервом	Утвержден 31/III 1939 г.	Срок введения 5/IV 1939 г.

II. По органолептическим показателям:

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные данному виду продукта
2. Внешний вид	Вареные зерна бобовых, однородные по величине, крупного или среднего размера, не поврежденные вредителями, с кусками мяса не более 4 для банок емкостью 600 *г*, залитые бульоном
3. Консистенция	В горячем состоянии содержимое растекается на плоской поверхности, бульон отделяется в небольшом количестве. Мясо не распадается на отдельные волокна. Зерна бобовых должны быть цельными, мягкими, но не разваренными. Допускается разваренных зерен гороха и чечевицы не более 15%, фасоли не более 5%
4. Цвет	а) Бобовых—однородный, свойственный данному типу, допускается примесь зерен других цветов не более 15%. б) Бульона—для консервов из гороха и фасоли желтый светлых оттенков, а из чечевицы—серовато-коричневый. в) Мяса—свойственный вареному мясу

Примечание. Органолептическая оценка консерва производится в разогретом виде.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА

1. Оценка консервов производится:

а) по химико-техническим и бактериологическим показателям,

б) по органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	40
2. Внешний вид	20
3. Цвет	15
4. Консистенция	25
Итого . . .	100

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

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

Наименование сортов	Общая балльная оценка	В том числе по показателям не ниже	
		вкус и запах	консистенция
Высший	100—96	40	25
Первый	95—81	35	20

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) *Вкус и запах* (40 баллов)		
1. Хорошие, свойственные данному виду консерва	0	40
2. Удовлетворительные	1—5	39—35
3. Горький привкус	6—20	34—20
б) *Внешний вид* (20 баллов)		
1. Вареные зерна бобовых, однородные по величине, крупного или среднего размера, не поврежденные вредителями, с кусками мяса не более 4 для банок емкостью до 600 *г*, залитые бульоном	0	20
2. Зерна неоднородные по величине или мелкие	1—5	19—15
3. Единичные зерна, поврежденные вредителями	13—20	7—0
в) *Консистенция* (25 баллов)		
1. В горячем состоянии содержимое растекается на плоской поверхности, бульон отделяется в небольшом количестве. Мясо не распадается на отдельные волокна Зерна бобовых должны быть цельными, мягкими, но неразваренными. Допускается разваренных зерен гороха или чечевицы не более 15%, фасоли—не более 5%	0	25
2. Наличие разваренных зерен гороха или чечевицы —не более 30% или фасоли не более 15%	1—3	24—22
3. Наличие незначительного количества жестких зерен	4—5	21—20

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
4. Наличие разваренных зерен гороха или чечевицы более 30% или фасоли более 15%. Наличие распавшихся кусков мяса . . .	11—25	14—0
г) *Цвет* (15 баллов)		
1. а) Бобовых—однородный, свойственный данному типу. Допускается примесь зерен других цветов не более 15%.		
б) Бульона—для консервов из гороха и фасоли желтый, светлых оттенков, а из чечевицы—серовато-коричневый		
в) Мяса—свойственный вареному мясу . . .	0	15
2. Наличие примеси зерен других цветов не свыше 30%; цвет бульона темных оттенков	4—6	11—9
3. Наличие зерен других цветов более 30% . .	7—15	8—0

Примечание. При наличии в консерве 2 или более дефектов по одному и тому же показателю скидка баллов производится по наиболее обесценивающему дефекту.

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка проводятся в соответствии с действующим стандартом на расфасовку, упаковку и маркировку консервов.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на методы испытаний консервов.

Изменение № 2

(взамен изменения № 1)

Вводная часть

Исключены слова:

«Мясо должно употребляться не ниже средней упитанности».

Раздел А «Классификация»

Раздел дополнен:

«Примечание. Консервы, выработанные из мяса ниже средней упитанности, относят только к первому сорту»

Раздел Б «Технические условия»

Примечание дополнено словами:

«Показатель разваренности гороха определяется только в консерве из целого гороха».

(Пост. ВКС № 796 14/XII—46 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

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 рогатого 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 Окорока, рулеты, продукты копченые из свинины. Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки 76
ГОСТ 1426—42 Окорока 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, киевская, охотничьи колбаски, украинская, минская, польская) . . . 122
ГОСТ 1509—42 Колбасы говяжьи копченые «Особый заказ» 134
ГОСТ 1835—42 Колбасы сырокопченые (салями свиная, салями деликатесная, 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. «Корнд-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, свининой, бараниной или с мясным фаршем» 277
ОСТ НКПП 470 Фасоль, горох или чечевица с говядиной, бараниной или свининой 281
ГОСТ В-1506—42 Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара) 285

Л26298. Стандартгиз. Подп. к печ. 4/VI 1947 г. 20,1/8 п. л. Тир. 10.000

Тип. «Московский печатник». Зак. 1115

gost.e-ecolog.ru