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 476
	Консервы **«МАКАРОНЫ, ЛАПША ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬ С ГОВЯДИНОЙ, СВИНИНОЙ, БАРАНИНОЙ ИЛИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ»**	**Консервная промышленность**

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из макарон, вермишели или лапши с добавлением к ним мяса (говядины, свинины, баранины или мясного фарша), обжаренного лука, животного жира и пряностей, уложенных в стеклянные банки, залитых бульоном, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество мяса, макарон, лапши, вермишели и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам консервы подразделяются на два сорта:

высший,
первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовые 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. Содержание мяса—не менее 20%.
3. Содержание жира—не менее 6%.
4. Содержание поваренной соли—от 1,2 до 2,0%.
5. Наличие солей олова—допускается не свыше 200 *мг* на 1 *кг* продукта (считая на олово).
6. Наличие солей свинца не допускается.
7. Посторонние примеси не допускаются.

Внесен Главконсервом	Утвержден 14/IV 1939 г.	Срок введения 20/IV 1939 г.

II. По органолептическим показателям:

№ п/п.	Показатели	Характеристика
1	Вкус и запах	Хорошие, свойственные данному виду консерва
2	Консистенция	Мясо нежесткое, неразваренное, хорошо жиловано, не содержит костей. Макароны, вермишель, лапша—эластичные, неразваренные и в горячем состоянии не слипшиеся, не образовывают комьев; допускается незначительное количество слипшихся макарон, вермишели, лапши. Бульон может отделяться в незначительном количестве
3	Цвет	Макароны, вермишель, лапша из муки 30%-ного помола, однотонного белого или кремового цвета. Примечание. Для органолептической оценки консервы должны быть хорошо разогреты.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:
   а) по химико-бактериологическим показателям,
   б) по органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов не более
1	Вкус и запах	50
2	Консистенция	30
3	Цвет	20
	Итого . . .	100 баллов

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

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

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

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		Вкус и запах не ниже	Консистенция не ниже
Высший	100—95	50	30
Первый	94—81	45	25

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (50 баллов)		
1	Вкус и запах хорошие, свойственные данному виду консерва . .	0	50
2	Удовлетворительные вкус и запах .	1—5	49—45
3	Кисловатый или горьковатый, или затхлый вкус	6—20	44—30
	б) *Консистенция* (30 баллов)		
1	Мясо нежесткое, неразваренное, хорошо жилованное, не содержит костей. Макароны, лапша, вермишель—эластичные, неразваренные, в горячем состоянии не слипшиеся, не образовывают комьев; допускается незначительное количество слипшихся макарон, вермишели, лапши. Бульон может отделяться в незначительном количестве	0	30
2	Мясо жесткое	1—10	29—20
3	Плохо жилованное мясо или наличие косточек	6—10	24—20
4	Макароны, вермишель, лапша разваренные или слипшиеся . . .	4—10	26—20
5	Бульон отделяется в значительном количестве	6—15	24—15

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	в) *Цвет* (20 баллов)		
1	Макароны, вермишель, лапша из муки 30%-ного помола, однотонного белого или кремового цвета	0	20
2	Макароны, вермишель, лапша однотонного светлосерого цвета из муки 72%-ного помола	6	14
3	Потемнение макарон, вермишели, лапши у донышка или крышки банки	10—20	10—0

В. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на «Расфасовку, упаковку и маркировку консервов».

Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на «Методы испытания консервов».

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