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 мясной и молочной промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное* Консервы мясные **ЯЗЫКИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, БАРАНЬИ, СВИНЫЕ (ЦЕЛЫЕ, ПОЛОВИНКИ И ЛОМТИКИ) В ЖЕЛЕ**	ОСТ НКММП 32 Взамен ОСТ 7608 — НКПП 211 Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из соленых языков крупного рогатого скота, овец и свиней, предварительно обработанные, уложенные в банки, залитые желеобразным бульоном, герметически укупоренные и стерилизованные в автоклавах под давлением.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

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

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:

I. Химико-технические и бактериологические показатели

1. Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Содержание солей олова — не более 200 *мг* на 1 *кг* продукта.

3. Наличие солей свинца не допускается.

4. Количество соли—от 2,0 до 3,5%.

5. Количество нитрита —не более 0,02%.

6. Желе должно иметь температуру плавления не ниже 20°С.

7. Посторонние примеси не допускаются.

Внесен Главконсервмясом	Утвержден 26/IX 1939 г.	Срок введения 1/XI 1939 г.

II. Органолептические показатели

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус и запах нормальные, свойственные варено-соленому языку, без посторонних привкуса и запаха. Соленость языков и желе нормальная (явно выражена)
2. Консистенция языка и желе	Упругая, язык не должен быть переваренным и мажущимся; желе плотное. Примечание. Для определения плотности желе банка перед вскрытием выдерживается в воде с температурой 15°С в течение 1 часа.
3. Цвет желе и языка (в разрезе)	Желе светложелтое, прозрачное; цвет языка на разрезе от светлорозового до темнокрасного
4. Количество языков и довесков	Для языков крупного рогатого скота: а) один целый язык или с одним довеском (вес довеска не более 20% к весу языка в консерве); б) две половинки языка; в) язык ломтиками. Для свиных языков—целые языки или с одним довеском. Для бараньих языков—целые языки без довесков
5. Укладка	При укладке одного целого или половинок языка язык должен быть свернут центрически, наружной поверхностью языка к стенке банки, а корень языка подвернут внутрь. Довесок—уложен плотно в середину банки. Мелкие свиные и бараньи языки должны быть уложены плотно горизонтальными рядами, наружной поверхностью языка к стенке банки, причем в ряду каждый язык по отношению к соседнему уложен в обратном направлении (от корня языка к лизуну). Ломтики должны быть уложены плотно горизонтальными рядами; ломтики верхнего и нижнего ряда — из корневой части языка. На дно банки и под крышку во всех видах языковых консервов должен быть уложен кружок пергаментной бумаги
6. Внешний вид языка	Наружная поверхность верхней стороны языка гладкая, без порезов и срезов
7. Соотношение веса языка и желе	Языка:80—84%; желе: 20—16%.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Языки в желе» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	35
2. Консистенция языка и желе	15
3. Цвет желе и языка	20
4. Количество языков и довесков	5
5. Укладка	5
6. Внешний вид языка	10
7. Соотношение веса языка и желе	10
Итого	100

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

В зависимости от итога балльной оценки консервы относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		Вкус и запах не ниже	Консистенция языка и желе не ниже
Высший	100—90	35	13
Первый	89—80	30	10

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (35 баллов)		
1	Хорошие, свойственные варено-соленому языку, без посторонних привкуса или запаха. Соленость языков и желе явно выражена . . .	0	35
2	Удовлетворительные вкус и запах	2—5	33—30
3	Посторонние вкус или запах	35	0
4	Содержание соли от 2 до 3%	0	35
5	Содержание соли свыше 3 до 3,5%	2	33
	б) *Консистенция языка и желе* (15 баллов)		
1	Упругая: язык не должен быть переваренным и мажущимся. Желе плотное	0	15
2	Незначительная переваренность языка	2—5	13—10
3	Сильная разваренность языка	10—15	5—0
4	Желе жидкое	4—8	11—7
	в) *Цвет языка и желе* (20 баллов)		
1	Желе светложелтого цвета, прозрачное	0	20
2	Желе коричневого цвета, прозрачное	10—15	10—5
3	Небольшая мутноватость желе	11—15	9—5
4	Желе мутное, темного цвета	20	0
5	Язык на разрезе от светлорозового до темнокрасного цвета	0	20
6	Серая прослойка в языке	11—15	9—5
	г) *Количество языков и довесков* (5 баллов)		
1	Для языков крупного рогатого скота: а) Один целый язык или с одним довеском (вес довеска не более 20% к весу языка в консерве) б) Две половины языка (1 лизун и 1 корневая часть) в) Язык, нарезанный ломтиками толщиной 5 *мм* косым разрезом. Для свиных языков—целые языки или с одним довеском. Для бараньих языков—целые языки без довесков.	0	5
2	Наличие 2 довесков или довеска более 20% к весу языка в консерве, неправильно нарезанных ломтиков языка или наличие нецельных бараньих языков . . .	2—5	3—0
	д) *Укладка* (5 баллов)		
1	Укладка соответствует п. 5 раздела «Органолептические показатели»	0	5
2	Неправильная или недостаточно плотная укладка .	2—5	3—0

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	е) *Внешний вид языка* (10 баллов)		
1	Наружная поверхность с верхней стороны языка гладкая, без порезов и срезов	0	10
2	Незначительные порезы языка на верхней наружной поверхности	3—5	7—5
3	Значительные порезы или срезы языка	5—10	5—0
	ж) *Соотношение веса языка и желе* (10 баллов)		
1	Нормальное соотношение веса языка и желе . .	0	10
2	Отклонение в весе языка не выше 4%	5—8	5—2

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА — см. ОСТ НКПП 8272/226.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ — см. ОСТ 8223.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ В-1506—42.
ОСТ 8223 заменен ОСТ НКПП 559.

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