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*	ОСТ НКММП 42
	Консервы мясные «СОСИСКИ В СВИНОМ ЖИРЕ»	Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из сосисок «Советских», уложенные в банки, залитые свиным топленым жиром, герметически укупоренные и стерилизованные в автоклавах под давлением.

Качество сосисок должно отвечать действующим кондициям на сосиски «Советские» высшего сорта.

Качество свиного топленого жира должно быть не ниже 1 сорта по действующему стандарту.

Качество пряностей должно удовлетворять действующим техническим условиям.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям консервы «Сосиски в свином жире» подразделяются на два 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 поваренной соли—от 2 до 3%.

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

4) Наличие солей свинца не допускается.

5) Посторонние примеси не допускаются.

II. Органолептические показатели

При оценке органолептических показателей пользуются следующими требованиями, несоблюдение которых влечет за собой скидку в баллах.

Внесен Главконсервмясом	Утвержден 3/XII 1939 г.	Срок введения 1/I 1940 г.

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные сосискам со свиным топленым жиром, без посторонних привкуса и запаха
2. Внешний вид сосисок и цвет на разрезе	Оболочка сосисок целая, гладкая, без трещин и без загрязнений. На разрезе фарш имеет равномерную светлорозовую окраску
3. Топленый жир	В расплавленном состоянии—прозрачный и без осадка.
4. Соотношение веса сосисок и топленого жира	Сосисок—74—78% Топленого жира 26—22%

Примечание. При оценке органолептических показателей консервы «Сосиски в свином жире» должны быть хорошо разогреты.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Сосисок в свином жире» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	45
2. Внешний вид сосисок и цвет на разрезе	20
3. Топленый жир	20
4. Соотношение веса сосисок к топленому жиру	15
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	Внешний вид сосисок не ниже
Высший	100—90	45	18
Первый	89—80	40	16

ОСТ НКММП 42	Консервы мясные. «Сосиски в свином жире»

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (45 баллов)		
1	Хорошие, свойственные сосискам со свиным топленым жиром, без постороннего привкуса и запаха	0	45
2	Удовлетворительные вкус и запах	1—2	44—48
3	Недостаточная ароматичность сосисок . .	1—3	44—42
4	Легкий салистый привкус в топленом жире	10	35
5	Вкус прогорклого сала или посторонний привкус или запах	45	0
	б) *Внешний вид сосисок и цвет на разрезе* (20 баллов)		
1	Оболочка сосисок целая, гладкая, без трещин и без загрязнения. На разрезе фарш имеет равномерную светлорозовую окраску	0	20
2	Сероватый цвет фарша на разрезе . . .	4—6	16—14
3	Наличие 1—2 небольших трещин	2—4	18—16
4	Наличие одной большой трещины (по длине более половины длины сосиски)	5	15
5	Наличие на оболочке загрязнений . . .	5—10	15—10
6	Наличие фонарей под оболочкой сосисок	3—4	17—16
	в) *Топленый жир* (20 баллов)		
1	В расплавленном состоянии прозрачный без осадка	0	20
2	Жир темного цвета или наличие осадка .	20	0
	г) *Соотношение веса сосисок и топленого жира* (15 баллов)		
1	Нормальное соотношение веса сосисок и топленого жира	0	15
2	Отклонение веса сосисок, но не выше 4%	4—11	11—4

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

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ—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