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 45**
	Консервы мясные **«ПОЧКИ СОТЭ: ГОВЯЖЬИ, БАРАНЬИ, СВИНЫЕ»**	**Мясоконсервная промышленность**

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовляемые из говяжьих, бараньих или свиных почек, обработанных в горячем костном жире, уложенные в банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренных и стерилизованные в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1 сорта для жира костного, томатопродуктов, муки пшеничной, сахарного песка, соли поваренной, лука свежего и уксуса виноградного.

Качество перца черного (зернового или молотого) должно отвечать действующим техническим условиям.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям мясные консервы «Почки сотэ» говяжьи, бараньи или свиные 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 соли поваренной—от 1 до 1,8%.

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

4. Наличие солей свинца не допускается.

5. Содержание солей меди—не более 8 *мг* на 1 *кг* продукта.

6. Посторонние примеси не допускаются.

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

II. Органолептические показатели

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные обработанным в горячем жире почкам с томатным соусом, без посторонних привкуса и запаха
2. Цвет почек	На разрезе серый с коричневой сердцевиной, в некоторых случаях с жировой прослойкой
3. Консистенция почек	Упругая, почки не сухие
4. Цвет томатного соуса	Оранжево-красный
5. Соотношение веса почек и соуса	Почек обжаренных—65—67% Томатного соуса—35—33%

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка мясных консервов «Почки сотэ» производится по 100-балльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	40
2. Цвет почек	15
3. Консистенция почек	15
4. Цвет томатного соуса	15
5. Соотношение веса почек и соуса	15
Итого . . .	100

Каждый из указанных 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 «Почки сотэ» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		вкус и запах не ниже	консистенция почек не ниже
Высший	100—90	40	15
Первый	89—80	35	10

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (40 баллов)		
1	Вкус и запах хорошие, свойственные обработанным в жире почкам (залитым томатным соусом)	0	40
2	Удовлетворительные вкус и запах . . .	2—5	38—35
3	Пресный томатный соус	5	35
4	Повышенная кислотность томатного соуса	5—10	35—30
5	Слишком густой соус (комки муки) . . .	5—15	35—25
6	Посторонние привкус или запах	40	0
	б) *Цвет почек* (15 баллов)		
1	В разрезе серый с коричневой сердцевиной	0	15
2	Незначительное потемнение почек с поверхности	2—5	13—10
3	Значительное потемнение почек	15	0
	в) *Консистенция почек* (15 баллов)		
1	Упругая, почки не сухие	0	15
2	Незначительная сухость почек	3—5	12—10
3	Значительная сухость почек	6—10	9—5
	г) *Цвет томатного соуса* (15 баллов)		
1	Оранжево-красный	0	15
2	Цвет соуса светлокоричневый	3—5	12—10
3	Цвет соуса темнокоричневый	15	0
	д) *Соотношение веса почек и соуса* (15 баллов)		
1	Нормальное соотношение между весом почек и соуса	0	15
2	Отклонение в весе почек не выше 4% .	2—11	13—4

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

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ — см. ОСТ 8223.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ 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