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. | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное* | ОСТ НКММП 31 |
|---|---|---|
| Народный комиссариат мясной и молочной промышленности | Консервы мясные ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ | Мясоконсервная промышленность |

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из вареной печени крупного рогатого скота с добавленным к ней бланшированным мозгом, тщательно перемешанных и протертых с жиром, солью, бульоном, луком и пряностями до однородной пастообразной массы, уложенной в банки, герметически укупоренной и стерилизованной в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира свиного топленого, масла русского или сливочного, соли и лука репчатого свежего.

Качество пряностей должно отвечать действующим техническим условиям.

## А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям консервы «Паштет печеночный» 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 поваренной соли—от 1 до 1,2%.

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

4. Наличие солей свинца не допускается.

5. Посторонние примеси не допускаются.

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

## II. Органолептические показатели

| № п/п. | Наименование показателей | Характеристика |
|---|---|---|
| 1 | Вкус и запах | Хорошие, свойственные вареной печени, с добавленными жиром и пряностями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус — с незначительной естественной горечью |
| 2 | Цвет | В разрезе коричневато-серый, светлого оттенка, однородный во всей массе |
| | Консистенция паштетной массы | Нежная, плотная, несухая, однородная, мажущаяся, без крупинок, при разрезывании не крошащаяся |

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Паштет печеночный» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

| № п/п. | Наименование показателей | Количество баллов |
|---|---|---|
| 1 | Вкус и запах . . . . . | 45 |
| 2 | Цвет . . . . . | 20 |
| 3 | Консистенция паштетной массы . . | 35 |
| | 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 паштетной массы |
| Высший . . . . . | 100—90 | 45 | 35 |
| Первый . . . . . | 89—80 | 40 | 30 |

**Таблица балльной оценки**

| № п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|---|---|
| | а) *Вкус и запах* (45 баллов) | | |
| 1 | Хорошие, свойственные вареной печени с добавленными жиром и пряностями, без посторонних привкуса и запаха. Вкус с незначительной естественной горечью . . . | 0 | 45 |
| 2 | Удовлетворительные вкус и запах . . . | 2—5 | 43—40 |
| 3 | Значительная горечь . . . . . | 10—15 | 35—30 |
| 4 | Посторонние привкус или запах . . . . | 45 | 0 |
| | б) *Цвет* (20 баллов) | | |
| 1 | На разрезе коричневато-серый, светлого оттенка, однородный во всей массе . . . . | 0 | 20 |
| 2 | Коричневый или темнокоричневый, однородный во всей массе . . . . . | 8—15 | 12—5 |
| | в) *Консистенция паштетной массы* (35 баллов) | | |
| 1 | Нежная, плотная, несухая, однородная, мажущаяся, без крупинок, при разваривании не крошащаяся . . . . . | 0 | 35 |
| 2 | Наличие нетщательно измельченных частиц (крупичатость) . . . . . | 4—8 | 31—27 |
| 3 | Сухая крошащаяся консистенция . . . . | 1—3 | 34—32 |

**Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, 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