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 39
Народный комиссариат мясной и молочной промышленности	Консервы мясные «КОРНД-БИФ»	Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков вареного, соленого говяжьего мяса, тщательно перемешанных с измельченным жиром-сырцом, спрессованных при укладке в банки, герметически укупоренные и стерилизованные в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1 сорта для соли поваренной и сахарного песка, а для мяса—не ниже средней упитанности. Жир-сырец применяется подкожный и почечный.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным показателям консервы «Корнд-биф» подразделяются на два сорта:

высший,
первый.

Для производства «Корнд-бифа» высшего сорта применяется подкожный жир.

Для производства «Корнд-бифа» первого сорта применяется подкожный и почечный жир. Подкожный и почечный жир, применяемый для производства консервов, должен употребляться с туш, переработанных на консервы в тот же день.

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 жира—не менее 13%.
3) Содержание поваренной соли—от 2 до 3,5%.
4) Содержание нитрита—не более 0,02%.

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

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

6) Наличие солей свинца не допускается.

7) Наличие костей и посторонних примесей не допускается.

II. Органолептические показатели

При оценке органолептических показателей пользуются следующими требованиями, несоблюдение которых влечет за собой оценку в баллах:

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные доброкачественному варено-соленому мясу с жиром, без посторонних привкусов и запаха
2. Внешний вид	Куски мяса с измельченным жиром плотно спрессованы. В охлажденном состоянии до температуры 15—17° при аккуратном извлечении из банки содержимое сохраняет форму банки, не рассыпаясь на отдельные куски. Жир распределен в массе равномерно, создавая вид мраморности
3. Цвет	Мяса—темно-розовый, жира—белый или желтоватого оттенка
4. Консистенция	Мясо достаточно упругое, но не жесткое, при разрезывании спрессованная масса не крошится. На разрезе нет пустот
5. Качество жиловки мяса	Мясо хорошо отжиловано (не содержит хрящей, грубых сухожилий, сосудистых пучков, крупных нервных сплетений, грубых соединительно-тканных оболочек и «кровяного мяса»)

Примечание. Для определения органолептических показателей банки с консервами перед вскрытием должны быть выдержаны в течение 2 час. в воде с температурой 15—16°.

Вскрытие банок производится специальным ключом по насеченной на корпусе полоске.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Корнд-биф» производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	35
2. Внешний вид	15
3. Цвет	20
4. Консистенция	10
5. Качество жиловки мяса	20
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 «Корнд-биф» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		вкус и запах	внешний вид	консистенция мяса
Высший . . .	100—90	35	13	10
Первый . . .	89—80	30	11	7

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (35 баллов)		
1	Хорошие, свойственные варено-соленому мясу с жиром, без посторонних привкусов и запаха	0	35
2	Удовлетворительные вкус и запах . . .	1—3	34—32
3	Пересоленность мяса (содержание соли более 3 до 3,5%)	1—2	34—33
4	Посторонние привкусы или запах	35	0

Продолжение

№ пп.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	б) *Внешний вид* (15 баллов)		
1	Куски мяса с измельченным жиром плотно спрессованы. В охлажденном состоянии до температуры 15—17° при аккуратном извлечении из банки содержимое сохраняет форму банки, не рассыпаясь на отдельные куски. Жир распределен в массе равномерно, создавая вид мраморности	0	15
2	Недостаточно плотная прессовка мяса, содержимое распадается на куски	5	10
3	Скопление жира в отдельных участках массы	2—4	13—11
	в) *Цвет* (20 баллов)		
1	Мяса—темно-розовый, жира—белый или с желтоватым оттенком	0	20
2	Наличие серой прослойки в мясе	11—15	9—5
	г) *Консистенция* (10 баллов)		
1	Мясо достаточно упругое, но не жесткое, при разрезывании спрессованная масса не крошится, на разрезе нет пустот	0	10
2	Мясо жесткое	3—5	7—5
3	Наличие пустот на разрезе	1—5	9—5
	д) *Качество жиловки мяса* (20 баллов)		
1	Мясо хорошо отжилованное (не содержит хрящей, грубых сухожилий, сосудистых пучков, крупных нервных сплетений, грубых соединительнотканных оболочек и «кровяного мяса»)	0	20
2	Наличие в мясе незначительного количества грубых сухожилий или пленок . . .	11—15	9—5

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