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 НКПП 478
Народный комиссариат пищевой промышленности	Консервы «СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С РИСОМ»	Консервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Свинина жареная с рисом», приготовленные из обжаренного свиного мяса и риса, уложенных в жестяные банки, залитых бульоном, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам консервы подразделяются на два сорта—высший и первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Консервы должны удовлетворять следующим условиям:

I. По химико-техническим и бактериологическим показателям:

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

2. Содержание поваренной соли —от 1,2 до 2,0%.

3. Содержание жира не менее 10%.

4. Соотношение мяса и риса с бульоном: мяса не менее 20%, риса с бульоном не более 80%, по весу в готовом продукте.

5. Наличие солей олова на 1 *кг* продукции допускается не более 200 *мг* (считая на олово), солей свинца не допускается.

6. Наличие в консерве костей, сухожилий и посторонних примесей не допускается.

Внесен Главконсервом	Утвержден 17/IV 1939 г.	Срок введения 3/V 1939 г.

II. По органолептическим показателям:

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Хорошие, свойственные данному продукту
2	Консистенция: а) Мяса	Мясо мягкое, неразваренное или непережаренное, при изъятии из банки не должно распадаться
	б) Риса	Рис целый, пропитан бульоном, мягкий, неразваренный, слегка склеенный
3	Внешний вид	Рис однородный по цвету, без примеси дефектных зерен, без сечки и необрушенных зерен. Цвет мяса свойственный свежему вареному свиному мясу

Примечание. Органолептическая оценка консерва производится в разогретом виде

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:

а) по химико-техническим и бактериологическим показателям;

б) по органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка консерва производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов
1	Вкус и запах	50
2	Консистенция	30
3	Внешний вид	20
	Итого . . .	100 баллов

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

4. Консерв «Свинина жареная с рисом» с неприятным вкусом и запахом или посторонним привкусом и запахом балльной оценке не подлежит и считается нестандартным.

5. В зависимости от итога балльной оценки консерв «Свинина жареная с рисом» относится к одному из следующих сортов:

Сорт	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		„Вкус и запах" не менее	„Консистенция" не менее
Высший	100—96	50	30
Первый	95—85	45	20

6. Нормы по химическим и бактериологическим показателям обязательны для всех сортов.

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (50 баллов)		
1	Вкус и запах хорошие, свойственные данному продукту	0	50
2	Вкус и запах удовлетворительные	1—5	49—45
	б) *Консистенция* (30 баллов)		
1	Мясо мягкое неразваренное или непережаренное, при изъятии из банки не должно распадаться	0	30
2	Мясо разваренное, при выкладывании из банки распадается на части	5—10	25—20
3	Мясо твердое, пережаренное (сухое)	10—20	20—10
4	Рис целый, пропитан бульоном, мягкий, неразваренный, слегка склеенный	0	30
5	Рис разваренный, склеенный	5—10	25—20
6	Рис недоваренный	10—20	20—10
	в) *Внешний вид* (20 баллов)		
1	Рис однородный по цвету, без примеси дефектных зерен, без сечки и необрушенных зерен	0	20
2	Наличие единичных необрушенных зерен риса	2—8	18—12
3	Примесь зерен других злаковых растений .	5—16	15—4
4	Наличие значительного количества необрушенных зерен риса и примесь сечки . . .	20	0

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на «Расфасовку, упаковку и маркировку консервов».

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на «Методы испытания консервов».

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