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 30
	Консервы мясные **МЯСО ЖАРЕНОЕ**	Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовляемые из кусков обжаренного на костном жире говяжьего мяса, уложенных вместе с полученным при обжарке соусом в банки, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

Качество сырья и материалов определяется действующими стандартами и должно быть не ниже 1-го сорта для жира костного, соли поваренной, лука свежего, а для мяса — не ниже средней упитанности и техническим условиям на перец черный.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам консервы «Мясо жареное» делятся 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 2%.

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

4) Наличие солей свинца—не допускается.

II. Органолептические показатели

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

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

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Нормальные, свойственные жареному мясу с луком, без посторонних привкуса и запаха
2. Консистенция мяса	Мясо не жесткое, не пережаренное и не засушенное
3. Соотношение между весом мяса и соуса	Мяса 87—89%, соуса с луком 13—11%
4. Качество жиловки мяса	Мясо без хрящей, грубых сухожилий и пленок

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «Мясо жареное» производится по 100-балльной системе, в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	45
2. Консистенция мяса	25
3. Соотношение между весом мяса и соусом	15
4. Качество жиловки мяса	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 мясные консервы «Мясо жареное» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сортов	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Консистенция мяса не ниже	Качество жиловки мяса не ниже
Высший	100—90	45	25	15
Первый	89—80	40	21	11

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) *Вкус и запах* (45 баллов)		
1. Вкус и запах хорошие, свойственные жареному мясу с луком, без посторонних привкуса и запаха	0	45
2. Вкус и запах удовлетворительные	2—5	43—40
3. Легкий привкус горечи, свойственный подгоревшему мясу	5—10	40—35
4. Посторонние привкусы или запахи . . .	45	0
б) *Консистенция мяса* (25 баллов)		
1. Мясо не жесткое, не пережаренное и не засушенное	0	25
2. Пережаренное мясо	2—5	23—20
3. Засушенное мясо	1—2	24—23
в) *Соотношение между весом мяса и соуса* (15 баллов)		
1. Нормальное соотношение	0	15
2. Отклонение в весе мяса не выше 4% . .	2—11	13—4
г) *Качество жиловки* (15 баллов)		
1. Хорошо отжилованное мясо	0	15
2. Наличие в мясе грубых сухожилий или пленок	2—6	13—9

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