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 29
	Консервы мясные МЯСО ТУШЕНОЕ — ГОВЯДИНА	Взамен ОСТ 4111
		Мясоконсервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из кусков сырого говяжьего мяса без костей и хрящей, грубых сухожилий, сосудистых пучков и крупных нервных сплетений, без грубых соединительно-тканных оболочек и крупных желез, уложенных с жиром и пряностями 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 топленого пищевого (в случае его применения), соли поваренной, лука свежего или сушеного и лаврового листа.

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

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам консервы «Мясо тушеное» подразделяются на 2 сорта: высший и 1-й.

Высший сорт консервов изготовляется из мяса не ниже вышесредней упитанности по действующему стандарту.

1-й сорт консервов изготовляется из мяса не ниже средней упитанности по действующему стандарту.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовые консервы должны удовлетворять следующим условиям:

I. Химико-технические показатели

1. Содержание соли поваренной от 1 до 1,8%.
2. Содержание солей олова допускается не более 200 *мг* на 1 *кг* продукта.
3. Наличие солей свинца не допускается.
4. Посторонние примеси не допускаются.
5. Соотношение веса мяса и жира.

Сорт	Мяса не менее	Жира не менее	
		При закладке жира-сырца	При закладке жира-топца
Высший и первый . .	46%	10,5%	8%

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

II. Бактериологические показатели

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

III. Органолептические показатели

По органолептическим показателям консервы должны удовлетворять следующим требованиям, несоблюдение которых влечет за собой соответствующую скидку в баллах, предусмотренную таблицей балльной оценки.

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Нормальные, свойственные тушеному мясу, с пряностями, без постороннего привкуса и запаха
2. Консистенция мяса	Достаточно упругая, куски мяса целые, при аккуратном изъятии из банки не должны распадаться
3. Количество кусков мяса для банок емкостью до 500 *г*; соотношение сортов мяса и качество жиловки	Количество кусков мяса не более 4, в том числе 2 довеска общим весом не более 25 *г*. Мясо хорошо отжиловано, соотношение сортов мяса нормальное (наличие 1 куска мяса 1-го сорта и 1 куска мяса 2-го сорта, приблизительно равных по весу)
4. Качество бульона	В нагретом состоянии прозрачный, желтоватого цвета, с незначительным осадком после 3-минутного отстаивания. Допускается незначительная мутноватость бульона

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Органолептическая оценка консервов «мясо тушеное» производится по 100-балльной системе в соответствии со следующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	50
2. Консистенция мяса	20
3. Качество бульона	10
4. Количество кусков мяса, качество жиловки и соблюдение сортности мяса	20
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 «мясо тушеное» относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Консистенция мяса не ниже	Качество бульона не ниже
Высший	100—90	50	18	10
Первый	100—80	45	15	8

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) *Вкус и запах* (50 баллов)		
1. Вкус и запах хорошие, свойственные тушеному мясу с пряностями	0	50
2. Удовлетворительный вкус и запах	1—5	49—45
3. Легкий привкус горечи	5—7	45—43
4. Посторонний привкус и запах	50	0
б) *Консистенция мяса* (20 баллов)		
1. Достаточно упругая, куски мяса целые, при аккуратном изъятии из банок не должны распадаться	0	20
2. Разваренность мяса	2—7	18—13
3. Жесткость мяса	2—7	18—13

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) *Качество бульона* (10 баллов)		
1. В нагретом состоянии бульон прозрачный, желтоватого цвета, с незначительным осадком после 3-минутного отстаивания. Допускается незначительная мутноватость . .	0	10
2. Бульон мутный или со значительным осадком	1 - 3	9—7
г) *Количество кусков мяса, соблюдение сортности и качество жиловки* (20 баллов)		
1. Количество кусков мяса не более 4, в том числе 2 довеска общим весом не более 25 *г*. Мясо хорошо отжиловано. Соотношение сортов мяса нормальное	0	20
2. Количество кусков мяса более 4, но не более 6.	6—12	14—8
3. Грубое нарушение сортности мяса	11	9
4. Наличие мяса одного сорта	20	0
5. Наличие в мясе грубых сухожилий или грубых пленок	11—20	9 - 0

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