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. — Совет труда и обороны — Комитет по стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 1650
	БЭКОН	Пищевкусовая промышленность

Настоящий стандарт распространяется на бэкон, представляющий собой мясной продукт в виде специально разделанных и посоленных половинок свиной туши.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) В зависимости от качества сала и качества разделки туши, бэкон делится на 2 типа: первый и второй.

б) Каждый тип бэкона, в зависимости от толщины сала, делится на три сорта.

1. Первый тип

Название сортов		Марка	Толщина сала		Вес половинок		Качество сала и разделка туши
по-русски	по-английски		*мм*	англ. дюймы	*кг*	англ. фунты	
1. Бэкон нежирный	Leanest	A	От 19 до 38,1	От $^{3}/_{4}$ до $1^{1}/_{2}$	От 20,4 до 40,8	От 45 до 90	Сало твердое, упругое, чисто-белого цвета. Разделка чистая, без каких либо недостатков
2. Бэкон средней упитанности	Lean	B	Свыше 38,1 до 44,5	Свыше $1^{1}/_{2}$ до $1^{3}/_{4}$	От 20,4 до 40,8	От 45 до 90	
3. Бэкон жирный	Prime	C	Свыше 44,5 до 63,5	Свыше $1^{3}/_{4}$ до $2^{1}/_{2}$	От 20,4 до 40,8	От 45 до 90	

Внесен Наркомторгом СССР	Утвержден 30/V 1930 г.	Срок введения 1/X 1930 г.

2. Второй тип

Название сортов		Марка	Толщина сала		Вес половинок		Качество сала и разделка туши
по-русски	по-английски		мм	англ. дюймы	кг	англ. фунты	
1. Бэкон нежирный	Good	G—A	От 19 до 38,1	От $^{3}/_{4}$ до $1\,^{1}/_{2}$	От 20,4 до 40,8	От 45 до 90	Сало полумягкой консистенции. Разделка чистая, без дефектов
2. Бэкон средней упитанности	Good	G—B	Свыше 38,1 до 44,5	Свыше $1\,^{1}/_{2}$ до $2\,^{3}/_{4}$	От 20,4 до 40,8	От 45 до 90	
3. Бэкон жирный	Good	G—C	Свыше 44,5 до 63,5	Свыше $1\,^{3}/_{4}$ до $2\,^{1}/_{2}$	От 20,4 до 40,8	От 45 до 90	

Примечание. Бэкон с твердой или полумягкой консистенцией сала, имеющий недостатки в разделке, обозначается маркой „Unbranded" (вне сорта) и для него сортировка по толщине сала не обязательна.

в) В зависимости от веса, каждый сорт бэкона делится на следующие категории:

№ категории	Вес половинок бэкона	
	кг	англ. фунты
1	От 20,4 до 22,7	От 45 до 50
2	Свыше 22,7 до 25	Свыше 50 до 55
3	» 25 » 27,2	» 55 » 60
4	» 27,2 » 29,5	» 60 » 65
5	» 29,5 » 31,8	» 65 » 70
6	» 31,8 » 34,0	» 70 » 75
7	» 34,0 » 36,3	» 75 » 80
8	» 36,3 » 38,6	» 80 » 85
9	» 38,6 » 40,8	» 85 » 90

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Сырье

1. Бэкон изготовляется из свиней в возрасте не старше 1 года, вполне здоровых без значительных травматических повреждений на тех частях животного, которые после разделки идут на бэкон.

2. Самцы, идущие на изготовление бэкона, должны быть кастрированными не позже четырехмесячного возраста.

3. Самки не должны быть поросившимися, подсосными или супоросными, а также с сильно растянутым (отвисшим) тонким брюхом.

б) Разделка

1. Бэконные половинки должны быть удлиненной формы, чистыми и аккуратно отделанными. Внутри не должно быть висящих кусков мяса, остатков диафрагмы или внутреннего сала. Перепонка между ребрами не должна быть повреждена. Верхняя часть ребер и остающаяся часть грудной кости, а также позвонки филея должны быть спилены таким образом, чтобы таковые не выступали над мясом.

Шейные позвонки и поясничные мышцы (филей) удаляются.

С наружной стороны кожа должна быть тщательно очищена от щетины путем ошпаривания и опаливания, без трещин и ненормальных пятен, и должна иметь светлый вид.

2. Отрез шеи должен быть ровным, с оставлением шейных лимфатических желез.

3. Передние ножки ровно отрезаются в коленном суставе; задние отпиливаются в верхней части скакательного сустава.

4. Лопаточная кость извлекается без больших разрезов мускульной ткани. Отверстие, образующееся при выемке лопатки (карман), должно быть по возможности меньше.

5. Тазовые кости выпиливаются таким образом, чтобы оголилась головка бедра и был оставлен наружный угол подвздошной кости и седалищный бугор.

в) Цвет

Цвет бэконных половинок снаружи должен быть равномерно-розовый без сероватого оттенка.

На разрезах мясо должно иметь интенсивно-розовую окраску.

г) Недопустимые пороки

Наличие слизи и плесени на мясе не допускается.

Половинки с мягким маслянистым подкожным жиром (масленки) на изготовление бэкона не употребляются.

В. УПАКОВКА

Однородные по типу, сорту, весу половинки бэкона упаковывают в кипы с укладкой в каждую кипу следующего количества половинок, в зависимости от их веса:

Половинки весом от 20 до 22,7 *кг* (от 45 до 50 англ. фун.) . . по 6 шт.
» » свыше 22,7 до 34,0 *кг* (свыше 50 до75 англ. фун.) » 4 »
» » » 34 » 40,8 » (» 75 » 90 » ») » 3 »

Кипы обшивают крепкой, не очень плотной мешковиной и обвязывают с двух сторон по краям крепкой мягкой веревкой.

Г. МАРКИРОВКА

а) К каждой половинке бэкона прикладывается удостоверение, в котором должно быть указано: название фабрики, название экспортирующей организации и дата упаковки, за подписью ветеринарного врача.

б) К концам каждой кипы прикрепляется по деревянной бирке, с одной стороны которой обозначается литера фабрики, а с другой стороны—номер кипы и вес в английских фунтах. Цвет бирки—белый; надписи и цифры должны быть четкие. Кроме того к одному из концов кипы прикрепляется удостоверение, указанное в п. *а* настоящего раздела.

в) Каждой бэконной фабрике присваивается следующая литера:

Полтавской	P	Кременчугской . . .	D
Армавирской	A	Никифоровской . . .	N
Ленинградской . . .	L	Воронежской . . .	V
Покровской	PO	Ртищевской	R
Курганской	K	Вятской	W
Бийской	B	Оршанской	O
Есиповской	Y		

Д. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА БЭКОНА

а) Для проверки правильности сортировки, требований технических условий, упаковки и маркировки из каждой партии товара вскрывают не менее 3 и не более 10% кип.

б) Путем тщательного осмотра каждой половинки определяют качество разделки, посолки, цвет мяса и его качество.

в) Качество мяса определяется обонянием. Наличие дурного запаха указывает на признаки порчи или разложения бэконных половинок. При наличии с поверхности даже незначительного дурного запаха в толщу мяса в разных местах бэконной половинки втыкается нагретый нож; при этом в случае порчи мяса запах на поверхности ножа усиливается.

г) Крепость посола определяется пробой на вкус.

д) Консистенция мяса и жира определяется прощупыванием или проколом щупа (терьера).

е) Толщина сала определяется измерением по длине половинки в хребтовой части, начиная от шестого ребра по направлению к задней части половинки.

ж) Для химического анализа пробу берут от нескольких исследуемых половинок, наиболее внушающих сомнение в отношении качества. От каждой такой половинки делают 3—5 срезов. Вес отдельной пробы должен быть не более 200 *г*. Отобранные пробы, каждую в отдельности, заворачивают в пергаментную бумагу, опечатывают и отсылают в лабораторию и указывают номер кипы, из которой произведен отбор пробы, и дату взятия пробы.

Примечание. Химический анализ производится только в спорных случаях относительно порчи мяса.

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