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

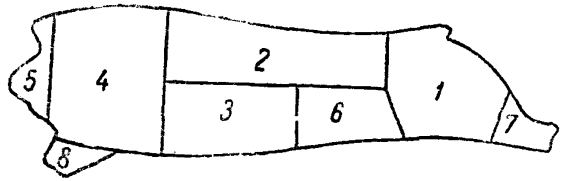
С.С.С.Р. — Народный комиссариат пищевой промышленности и Народный комиссариат внутренней торговли	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ НКПП и НКВТ — 8474/24
	РАЗДЕЛКА (РАЗРУБКА) СВИНЫХ ТУШ	Взамен ОСТ 2146
		Мясная промышленность

Настоящим стандартом предусматривается порядок разделки (разрубки) свиных туш или полутуш на отдельные части.

Данная разделка (разрубка) производится для подготовки свиных туш к розничному отпуску.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Каждая продольная полутуша разделывается на отдельные части соответственно нижеследующей схеме:



НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

1 — окорок (тазобедренная часть)
2 — корейка (спинная и поясничная часть)
3 — грудинка
4 — перед (лопаточно-шейная часть)
5 — баки (зашейная часть)
6 — пашинка
7 — подбедерок (берцовая часть)
8 — рулька (предплечье)

АНАТОМИЧЕСКИЕ ГРАНИЦЫ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ

Баки

(зашейная часть)

Граница отруба проходит в поперечном направлении к положению шеи непосредственно впереди шейных позвонков. Костей баки не содержат.

Внесен Главмясом	Утвержден 28/IX 1935 г.	Срок введения 1/X 1935 г.

Перед
(лопаточно-шейная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя—по линии отделения зашейной части;

б) задняя—по прямой линии позади 5-го спинного позвонка в поперечном направлении к грудной кости, пересекая расположенные здесь ребра (а не параллельно ребрам);

в) нижняя—в поперечном направлении через плече-локтевой сустав.

Из костей в перед входят: все 7 шейных позвонков, 5 первых спинных позвонков, полностью 2 первых ребра и верхние отрубы 3 последующих ребер, лопатка с лопаточным хрящем, плечевая кость и передняя часть грудной кости.

Корейка
(спинная и поясничная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя—по линии отделения переда (лопаточно-шейной части) непосредственно позади 5-го спинного позвонка;

б) задняя—по прямой линии, проходящей между последним и предпоследним поясничными позвонками непосредственно впереди маклака (тазовой кости) книзу до окончания поперечного разреза внутренних поясничных мускулов;

в) нижняя—непосредственно под внутренними поясничными мускулами в направлении от заднего их конца к телам первых спинных позвонков, пересекая поперек ребра у места расположения продольных спинных мускулов.

Из костей в корейку входят: все спинные позвонки, начиная с 6-го, и соответствующие им ребра и 5 поясничных позвонков.

Грудинка

Границы отруба проходят:

а) передняя—по линии отделения переда;

б) задняя—между последним и предпоследним ребрами по прямой линии;

в) верхняя—по линии отделения корейки.

Из костей в грудинку входят все ребра, начиная с 6-го, отрубленные по линии отделения корейки, и задняя часть отруба грудной кости.

Пашинка

Границы отруба проходят:

а) передняя—по прямой линии между последним и предпоследним ребрами;

б) задняя—по месту окончания брюшной стенки и прикрепления ее к тазовой и бедренной частям;

в) верхняя—по линии отделения корейки.

Окорок
(тазобедренная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя—по задним линиям отделения корейки и пашинки;

б) нижняя—по линии, проходящей в поперечном направлении через бедро-берцовый (коленный) сустав.

Из костей в окорок входят: тазовые кости (подвздошная, лонная и седалищная), последний поясничный позвонок, крестцовая кость, первые хвостовые позвонки, а также бедренная кость и коленная чашка.

Подбедерок
(берцовая часть)

Границы отруба проходят в поперечном направлении к окороку через коленный (бедро-берцовый) сустав.

Из костей в подбедерок входят: большая и малая берцовые кости и кости скакательного сустава.

Рулька
(предплечье)

Границы отруба проходят в поперечном направлении к плечевой части переда через плече-локтевой сустав.

Из костей в рульку входят: локтевая и лучевая кости и кости запястного сустава.

Для розничного отпуска допускается разделывать перед на шейную часть—шейку, лопатку и грудные ребра—челышко.

СОРТИРОВКА

I сорт

1. Корейка—спинная и поясничная части
2. Окорок—тазобедренная часть
3. Грудинка

II сорт

1. Перед—лопаточно-шейная часть
2. Зашейная часть
3. Пашинка

III сорт

1. Подбедерок—берцовая часть.
2. Рулька—предплечье

МАРКИРОВКА

В местах торговли части туши раскладываются на отдельные полки или столы, на которых укрепляется плакат с обозначением сорта мяса.

Поступающее в продажу расфасованное мясо должно быть упаковано с обозначением на упаковке:

а) названия предприятия,
б) названия части туши (отруба),
в) сорта мяса,
г) веса (нетто) мяса,
д) даты расфасовки.

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