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 — 8473/23
	РАЗДЕЛКА (РАЗРУБКА) БАРАНЬИХ ТУШ	**Взамен ОСТ 2145**
		Мясная промышленность

Настоящим стандартом предусматривается порядок разделки (разрубки) бараньих туш на отдельные части.

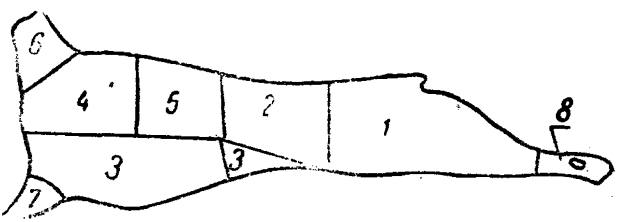
Данная разделка (разрубка) производится для подготовки бараньих туш к розничному отпуску.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Каждая туша разделяется поперек на две полутуши—переднюю и заднюю. Линия этого деления туши проходит между последним и предпоследним ребрами с соответствующими им позвонками.

Обе полутуши — передняя и задняя — разделяются на четвертины туш, при этом линии деления проходят по хребту через все позвонки.

Передние и задние четвертины туш разделываются на отдельные части соответственно нижеследующей схеме:



НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

1 — окорок (тазобедренная часть)
2 — почечная часть (поясничная часть)
3 — грудинка и пашинка
4 — лопатка (лопаточная часть)
5 — корейка (спинная часть)
6 — шейная часть
7 — рулька (предплечье)
8 — голяшка задняя

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

АНАТОМИЧЕСКИЕ ГРАНИЦЫ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ

Окорок

Границы отруба проходят:

а) передняя — между последним и предпоследним поясничными позвонками непосредственно впереди маклака (тазовой кости) в направлении к коленной складке;

б) нижняя — по поперечной линии через голень на уровне перехода мускулов в ахиллово сухожилие.

Из костей в окорок входят: последний поясничный позвонок, все крестцовые позвонки и хвостовые позвонки, оставленные при туше, подвздошная, лонная и седалищные кости таза, бедро и берцовая кость без нижней половины, отнесенной к голяшке.

Почечная часть

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии деления на переднюю и заднюю полутуши между последним и предпоследним спинными позвонками с соответствующими им ребрами;

б) задняя — по линии отделения окорока непосредственно впереди маклака;

в) нижняя—по прямой линии в направлении от коленного сустава к нижней трети последнего ребра.

Из костей в почечную часть входят: последний спинной позвонок с соответствующим ребром и 5 первых поясничных позвонков.

Пашинка

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии деления туши на переднюю и заднюю полутуши, между последним и предпоследним ребрами;

б) верхняя — по прямой линии в направлении от коленного сустава к нижней трети предпоследнего ребра.

Из костей в пашинку входит нижняя треть последнего ребра.

Корейка
(спинная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя — между 5-м и 6-м позвонком с соответствующими ребрами;

б) задняя — между 12-м и 13-м спинным позвонком с соответствующими ребрами;

в) нижняя — по прямой линии поперек ребер в направлении от нижней трети предпоследнего ребра к лопаточно-плечевому суставу.

Из костей в корейку входят: спинные позвонки, начиная с 6-го по 12-й вкл. с соответствующими ребрами, без нижних отрубов их.

Грудинка

Границы отруба проходят:

а) верхняя — по линии, идущей от нижней трети предпоследнего ребра к лопаточно-плечевому суставу;

б) нижняя — по срединной линии грудной кости;

в) задняя — по линии деления туши на переднюю и заднюю полутуши—между 12-м и 13-м ребрами.

Из костей в грудинку входят: нижние концы ребер и вся грудная кость с хрящем.

Лопаточная часть

Границы отруба проходят:

а) передняя — между 5-м и 6-м шейными позвонками в поперечном направлении к шее;

б) задняя — между 5-м и 6-м спинными позвонками с соответствующими ребрами;

в) нижняя — по линии отруба грудинки поперек ребер.

Лопаточная часть отделяется от рульки по линии через плече-локтевой сустав.

Из костей в лопаточную часть входят: 2 последних шейных позвонка и 5 первых спинных позвонков с соответствующими 5 первыми ребрами, без нижних отрубов, лопатка и плечевая кость.

Шейная часть

Границы отруба проходят в поперечном направлении к положению шеи непосредственно позади 5-го шейного позвонка по предлопаточной впадине.

Из костей в шейную часть входят 5 первых шейных позвонков.

Рулька
(предплечье)

Граница отруба проходит через плече-локтевой сустав.

Из костей в рульку входят локтевая и лучевая кости.

Голяшка задняя

Граница отруба проходит в поперечном направлении к голени, пересекая ее на уровне перехода мускулов в ахиллово сухожилие.

Для розничного отпуска допускается отделять лопаточно-плечевую часть от первых спинных позвонков с ребрами.

СОРТИРОВКА

I сорт

1. Окорок — тазобедренная часть
2. Почечная часть — поясничная часть

II сорт

1. Грудинка
2. Лопатка — лопаточная часть
3. Пашинка
4. Корейка — спинная часть

III сорт

1. Шейная часть
2. Рулька — предплечье
3. Голяшка задняя

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