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 — 8475 НКПП и НКВТ — 25
	РАЗДЕЛКА (РАЗРУБКА) **ТЕЛЯЧЬИХ ТУШ**	Мясная промышленность

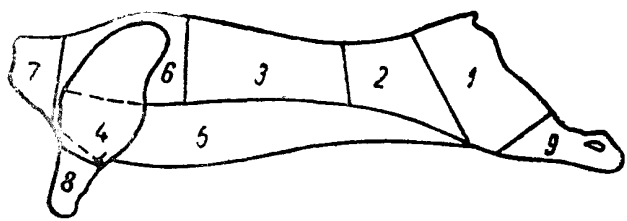
Настоящим стандартом предусматривается порядок разделки (разрубки) телячьих туш на отдельные части.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Каждая туша предварительно разделывается (разрубается) продольно на две полутуши—правую и левую. Линия этого деления проходит по хребту вдоль туши через все позвонки.

В отдельности каждая полутуша разделывается на отдельные части соответственно нижеследующей схеме:



НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

1 — задняя нога—окорок (тазобедренная часть)
2 — почечная часть (пояснично-крестцовая часть)
3 — первая котлетная часть (задне-спинная часть)
4 — лопатка (лопаточная часть)
5 — грудинка с пашинкой
6 — вторая котлетная часть (передне-спинная часть)
7 — шейная часть
8 — рулька (предплечье)
9 — голяшка задняя (голень)

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

АНАТОМИЧЕСКИЕ ГРАНИЦЫ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ

Шейная часть

Граница отруба проходит на уровне 5-го шейного позвонка по предлопаточной впадине.

Линия деления идет в поперечном направлении к положению шеи.

Из костей в шейную часть входят 5 первых шейных позвонков.

Лопатка

Граница отруба проходит по подлопаточной прослойке над ребрами, при этом линия разреза идет через мускулы, прикрепляющие переднюю конечность (лопатки и плечо) к спинной и грудной части.

Нижняя граница лопатки проходит через локтевой сустав.

Из костей в лопатку входят: лопаточная и плечевая кости.

Вторая котлетная часть
(передне-спинная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии отделения шейной части на уровне 5-го шейного позвонка;

б) задняя — между 7-м и 8-м ребрами (начиная счет с передних ребер) с соответствующими им позвонками;

в) нижняя — по линии отделения грудинки, на уровне нижней трети ребер.

Из костей во вторую котлетную часть входят: 2 последних шейных позвонка и первые 7 спинных позвонков с соответствующими ребрами, без нижних отрубов их, отнесенных к грудинке.

Первая котлетная часть
(задне-спинная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии отделения второй котлетной части между 7-м и 8-м ребрами с соответствующими позвонками;

б) задняя — между 3-м и 4-м поясничными позвонками с прирезом наружных поясничных мышц, расположенных на 4-м и 5-м поясничных позвонках;

в) нижняя — по линии отделения грудинки и пашинки.

Из костей в первую котлетную часть входят: 6 спинных позвонков, начиная с 7-го, и соответствующие им ребра и 3 поясничных позвонка.

Грудинка с пашинкой

Границы отруба проходят:

а) верхняя — в направлении от коленной складки к лопаточно-плечевому суставу поперек ребер;

б) задняя — по месту прикрепления брюшной стенки к тазобедренной части.

Из костей в грудинку входят: грудная кость с хрящами и отрубы всех ребер, отделенные на уровне нижней трети их.

Почечная часть
(пояснично-крестцовая)

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии отделения первой котлетной части между 3-м и 4-м поясничными позвонками;

б) задняя — непосредственно впереди вдоль бедренной кости, пересекая подвздошную кость и крестцовую кость на уровне 3-го крестцового позвонка;

в) нижняя — по линии отделения пашинки.

Из костей в почечную часть входят: последние 3 поясничных и первые 3 крестцовых позвонка, подвздошная ветвь тазовой кости, коленная чашка и передние выступы нижней и верхней головок бедра.

Задняя нога
(окорок)

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии отделения почечной части;

б) задняя — через коленный сустав.

Из костей в заднюю ногу — окорок — входят: задняя половина крестцовой кости, 2 первых хвостовых позвонка, тазовые кости — лонная и седалищная, а также бедренная кость без передних выступов своих головок.

Рулька
(предплечье)

Граница отруба проходит через локтевой сустав.

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

Голяшка задняя

Граница отруба проходит поперек конечностей через коленный сустав.

Из костей в заднюю голяшку входят: берцовая кость и кости скакательного сустава.

СОРТИРОВКА ЧАСТЕЙ

I сорт

1. Задняя нога — окорок (тазобедренная часть)
2. Первая котлетная часть — задне-спинная часть
3. Почечная часть — поясничнo-крестцовая часть

II сорт

1. Вторая котлетная часть — передне-спинная часть
2. Лопатка — лопаточно-плечевая часть
3. Грудинка с пашинкой

III сорт

1. Шейная часть
2. Рулька — предплечье
3. Задняя голяшка — голень

МАРКИРОВКА

В местах торговли части туш 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