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 8472 НКПП и НКВТ 22
	РАЗДЕЛКА (РАЗРУБКА) ТУШ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА	Взамен ОСТ 3745
		Мясная промышленность

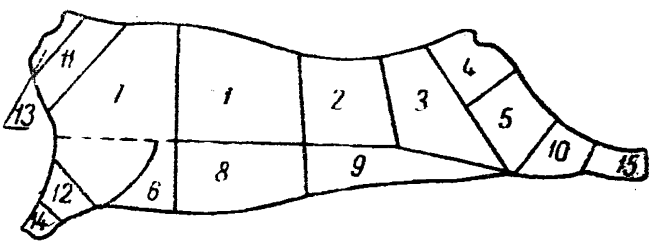
Настоящим стандартом предусматривается порядок разделки (разрубки) говяжьих туш или их частей на отдельные отрубы.

Данная разделка (разрубка) производится для подготовки столовой говядины к розничному отпуску.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Каждая целая говяжья туша или поперечно разрубленная полутуша должна быть предварительно разделена по срединной линии продольно на две половины—правую и левую; при этом делении кости позвонков, через которые проходит линия деления, должны быть распределены между правой и левой половинами равномерно.

Разделка (разрубка) туш на отдельные отрубы производится по нижеследующей схеме:



НАЗВАНИЕ ЧАСТЕЙ

1 — толстый и тонкий край (спинная часть)
2 — филей (поясничная часть)
3 — оковалок (передне-тазовая часть)
4 — кострец (задне-тазовая часть)
5 — огузок (бедренная часть)
6 — челышко (соколок)
7 — лопатка с подплечным краем (лопаточная часть)
8 — грудинка
9 — пашинка
10 — подбедерок (берцовая часть)

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

11 — шейная часть
12 — рулька (предплечье)
13 — зарез
14 — голяшка передняя
15 — голяшка задняя

АНАТОМИЧЕСКИЕ ГРАНИЦЫ ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ

Зарез

Граница отруба проходит по косой линии через тело 2-го шейного позвонка в направлении от средины 2-го позвонка кверху задней части 1-го позвонка (атланта).

Из костей в зарез входят: 1-й и передняя часть 2-го шейного позвонка.

Шейная часть

Границы отруба проходят:

а) передняя—по месту отделения зареза;

б) задняя—по прямой линии в поперечном направлении к положению шеи, непосредственно позади 5-го шейного позвонка. Ориентирующим указанием задней границы этого отруба служит предлопаточная впадина с отложением жира, через которую и проходит линия отруба.

Из костей в шейную часть входят: задняя часть 2-го шейного позвонка и полностью три последующих шейных позвонка.

Лопатка с подплечным краем (лопаточная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя—по месту отделения шейной части;

б) задняя—между 5-м и 6-м ребрами;

в) нижняя—на уровне середины ребер. Лопаточная часть отделяется от рульки на уровне плече-локтевого сустава.

Из костей в лопатку с подплечным краем входят: 2 последних шейных позвонка, 5 первых спинных позвонков с соответствующими им ребрами без нижних реберных концов, отрубленных по линии отделения челышка, лопаточная кость с хрящем без заднего его угла (пера) и плечевая кость.

Толстый и тонкий край (спинная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя—по линии отделения лопатки с подплечным краем;

б) задняя—между 12-м и 13-м ребрами;

в) нижняя—по линии отделения грудинки.

Из костей в толстый и тонкий край входят: 7 спинных позвонков, начиная с 6-го по 12-й вкл., с 7 ребрами при них, отрубленными по линии отделения грудинки.

Челышко
(соколок)

Границы отруба проходят:

а) верхняя—по линии, идущей на уровне нижней трети ребер в направлении коленной чашки к плечевому суставу и одновременно отделяющей пашинку, грудинку и челышко;

б) задняя—между 5-м и 6-м ребрами.

Из костей в челышко входят: грудная кость, отрубленная по продолжению линии, проходящей между 5-м и 6-м ребрами, и нижние отрубы первых 5 ребер.

Грудинка

Границы отруба проходят:

а) верхняя—по линии в направлении от конца кости последнего ребра к плечевому суставу;

б) задняя—по прямой линии, идущей между 12-м и 13-м ребрами.

Из костей в грудинку входят: задняя часть грудной кости с хрящем, отделенная от челышка на уровне между 5-м и 6-м ребрами, и нижние отрубы последних ребер с 6-го по 12-е вкл.

Рулька
(предплечье)

Границы отруба проходят:

а) верхняя—на уровне плече-локтевого сустава;

б) нижняя—между средней и нижней третью предплечья.

Из костей в рульку входят: локтевая и лучевая кости без нижних своих концов, отрубленных между средней и нижней третью предплечья.

Голяшка передняя

Граница отруба проходит между средней и нижней третью предплечья.

Из костей в переднюю голяшку входят: нижняя треть лучевой и локтевой костей и кости запястного сустава.

Филей
(поясничная часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя—между 12-м и 13-м ребрами;

б) задняя—непосредственно впереди маклака между последним и предпоследним поясничными позвонками;

в) нижняя—по линии отделения пашинки.

Из костей в филей входят: последнее (13-е) ребро без нижнего конца, отнесенного к пашинке, последний спинной позвонок и 5 первых поясничных позвонков.

Пашинка

Границы отруба проходят:

а) верхняя—в направлении от коленного сустава к плечевому;

б) передняя—по прямой линии, идущей между 12-м и 13-м ребрами к срединной (белой) линии;

в) задняя—по месту окончания брюшной стенки и прикрепления ее к тазовой и бедренной частям.

Из костей в пашинку входит нижняя треть последнего (13-го) ребра.

Оковалок
(передне-тазовая часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии отделения филея, впереди маклака;

б) задняя — по линии, идущей непосредственно впереди и вдоль бедренной кости, пересекающей крестцовую кость на третьем крестцовом позвонке и отделяющей коленную чашку, вместе с передним выступом нижней головки бедра.

Из костей в оковалок входят: последний поясничный позвонок, два первых и передняя часть третьего крестцового позвонка, боковая ветвь подвздошной кости (маклак), коленная чашка и передняя часть верхней и нижней головок бедра.

Кострец
(задне-тазовая часть)

Границы отруба проходят:

а) передняя — по линии отделения оковалка (передне-тазовой части);

б) нижняя — под прямым углом к бедренной кости, пересекая ее между верхней и средней третью длины.

Из костей в кострец входят: нижняя часть подвздошной кости, лонная и седалищная кости, вся задняя часть крестцовой кости, начиная от 3-го позвонка, верхняя часть бедренной кости и первые два хвостовых позвонка.

Огузок
(бедренная часть)

Границы отруба проходят:

а) верхняя — по линии отделения костреца (задне-тазовой части);

б) нижняя — параллельно предыдущей через коленный сустав;

в) передняя — впереди и вдоль бедренной кости.

Из костей в огузок входит бедренная кость без верхней ее трети.

Подбедерок
(берцовая часть)

Границы отруба проходят:

а) верхняя — по линии отделения бедра;

б) нижняя — поперек голени на уровне перехода мускулов в ахиллово сухожилье.

Из костей в подбедерок входят: верхняя и средняя треть берцовой кости.

Голяшка задняя

Граница отруба проходит по линии отделения подбедерка.

Из костей в заднюю голяшку входят: нижняя треть берцовой кости и кости скакательного сустава.

СОРТИРОВКА

Перечисленные части (отрубы) туши крупного рогатого скота сортируются следующим образом:

I сорт

1. Филей — поясничная часть
2. Оковалок — передне-тазовая часть
3. Кострец — задне-тазовая часть
4. Огузок — бедренная часть
5. Толстый и тонкий край — спинная часть
6. Челышко-соколок

II сорт
1. Лопатка с подплечным краем — лопаточная часть
2. Грудинка
3. Пашинка
4. Подбедерок—берцовая часть

III сорт
1. Шейная часть
2. Рулька—предплечье

IV сорт
1. Зарез
2. Голяшка передняя
3. Голяшка задняя

Вне сорта по специальной цене продаются:

а) щуп — мякоть из нижней части оковалка без костей и сухожильных окончаний мускулов коленного сустава;

б) вырезка из филея и оковалка без костей.

МАРКИРОВКА

В местах торговли части туши раскладываются по сортам 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