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

Издание официальное

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 3574—47
	СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ	Взамен ОСТ НКММП 59, 60, 61, 62, 63, 64
		Пищевая промышленность Н10

Настоящий стандарт распространяется на сосиски советские, молочные, свиные, русские и говяжьи, а также на сардельки и сардельки говяжьи.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Сосиски и сардельки должны быть приготовлены по технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

2. В зависимости от применяемого сырья сосиски подразделяют на сорта:

а) высший—советские, молочные, свиные,

б) первый—русские, говяжьи.

Сардельки и сардельки говяжьи относятся к первому сорту.

3. Сосиски и сардельки выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0° и не выше 15°С.

4. Сосиски и сардельки по рецептуре и виду оболочки должны соответствовать следующим требованиям:

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша						
	Сосиски					Сардельки	Сардельки говяжьи
	Советские	Молочные	Свиные	Русские	Говяжьи		
Мясо говяжье жилованное высшего сорта	—	35 *кг*	—	—	—	—	—
Мясо говяжье жилованное 1-го сорта	40 *кг*	—	—	50 *кг*	40 *кг*	—	40 *кг*
Мясо говяжье жилованное 2-го сорта	—	—	—	—	—	58 *кг*	50 *кг*
Мясо говяжье молодняка вышесредней упитанности	—	—	—	—	60 *кг*	—	—

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 22/III 1947 г.	Срок введения 1/VII 1947 г.

Продолжение

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша						
	Сосиски					Сардельки	Сардельки говяжьи
	Советские	Молочные	Свиные	Русские	Говяжьи		
Свинина жилованная жирная с содержанием жира не менее 50%	60 *кг*	63 *кг*	—	50 *кг*	—	—	—
Свинина жилованная полужирная с содержанием жира не менее 30%	—	—	100 *кг*	—	—	40 *кг*	—
Жиры животные топленые пищевые (говяжий, свиной или костный)	—	—	—	—	—	—	10 *кг*
Яйца куриные	—	2 *кг*	—	—	—	—	—
Крахмал картофельный пищевой не ниже 1-го сорта	—	—	—	—	—	2 *кг*	—
Соль поваренная пищевая	2,75 *кг*	2,5 *кг*	2,5 *кг*	2,75 *кг*	2,5 *кг*	3 *кг*	3 *кг*
Селитра калиевая или натриевая для пищевой промышленности (из расчета на натриевую)	60 *г*	40 *г*	20 *г*	60 *г*	50 *г*	70 *г*	90 *г*
или нитрит натрия (в растворе)	6 *г*	4 *г*	2 *г*	6 *г*	5 *г*	7 *г*	9 *г*
Сахар	100 *г*	100 *г*	100 *г*	100 *г*	200 *г*	100 *г*	100 *г*
Перец белый	50 *г*	50 *г*	50 *г*	—	—	—	—
Перец черный или белый	—	—	—	50 *г*	50 *г*	50 *г*	100 *г*
Перец душистый	—	—	—	50 *г*	—	—	—
Мускатный орех или шалфей или кардамон	30 *г*	20 *г*	30 *г*	30 *г*	—	—	—
Кориандр	—	—	—	—	—	50 *г*	—
Чеснок	—	—	—	—	65 *г*	—	100 *г*
Молоко коровье цельное	—	25 *л*	—	—	—	—	—
Оболочка	Бараньи черевы диаметром 22—24 *мм*	Бараньи черевы диаметром 16—22 *мм*	Бараньи черевы диаметром 24—26 *мм*	Бараньи черевы диаметром 16—24 *мм*		Говяжьи или свиные черевы диаметром 27—37 *мм*	

Примечание. Допускается:

а) приготовление говяжьих сосисок и говяжьих сарделек с заменой 20 *кг* говяжьего мяса таким же количеством разваренной до мягкого состояния и тщательно протертой сои;

б) приготовление говяжьих сосисок с заменой 60 *кг* мяса говяжьего молодняка вышесредней упитанности мясом говяжьим жилованным 1-го сорта в количестве 53 *кг* и жиром пищевым говяжьим, свиным или костным в количестве 7 *кг*;

в) приготовление говяжьих сосисок и говяжьих сарделек с заменой свежего чеснока сухим с нормой его закладки на 50% менее, нежели свежего;

г) приготовление говяжьих сосисок, сарделек и говяжьих сарделек с применением композиции пряностей в количестве 200 *г* на 100 *кг* фарша, вместо перца черного, кориандра и сахара.

Состав композиции: перца красного 50 *г*, кориандра 50 *г*, сахарного песка 100 *г*;

д) приготовление молочных сосисок с заменой яиц яичным порошком из расчета 320 *г* порошка вместо 1 *кг* яиц.

5. Для вязки батонов сарделек и пучков сосисок применяют тонкий увязочный шпагат.

6. Указанные выше сырье, специи и материалы должны соответствовать требованиям стандартов и технических условий; мясо говяжье жилованное и свинина жилованная — требованиям технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

7. По органолептическим и физико-химическим показателям сосиски и сардельки должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Требования и нормы						
	Сосиски					Сардельки	Сардельки говяжьи
	Советские	Молочные	Свиные	Русские	Говяжьи		
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, без пятен, слипов, наплывов фарша. Консистенция упругая						
Вид фарша на разрезе батона	Фарш равномерно перемешанный розового цвета, плотный, не крошливый, без заметных частичек соединительной ткани или добавленной сои						
Запах и вкус	Ароматный запах пряностей, вкус приятный, слабосоленый, без постороннего привкуса и запаха, без привкуса сои в говяжьих сосисках и сардельках, приготовленных с добавлением сои						

Продолжение

Показатели	Требования и нормы						
	Сосиски					Сардельки	Сардельки говяжьи
	Советские	Молочные	Свиные	Русские	Говяжьи		
Содержание влаги в %%, не более	70	60	60	70	75	75	75
Содержание поваренной соли в %%.	от 2 до 3,5						
Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20	20	20	20	20	20
Содержание крахмала в %%, не более . . .	—	—	—	—	—	2	—
Форма и размер батонов	Открученные батоны длиной 12—13 *см*					Перевязанные батоны длиной 7—9 *см*	

Примечание. Определение содержания влаги, соли и крахмала производится только по требованию мясной инспекции по качеству или по требованию потребителя.

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

8. Каждая выпускаемая из мясокомбината или колбасного предприятия для реализации партия сосисок и сарделек подлежит контролю и оценке качества Государственной мясной инспекцией по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия.

Оценку качества производят по органолептическим и физико-химическим показателям.

9. Для оценки качества сосисок и сарделек от каждой производственной партии, отбирают средний образец весом около 200 *г*. В сомнительных случаях вес среднего образца может быть увеличен по усмотрению инспектора Государственной мясной инспекции по качеству или контролера отдела производственно-ветеринарного контроля.

10. Под производственной партией понимают количество сосисок или сарделек одного сорта и наименования, выработанное в течение одной смены.

11. Оценку качества сосисок и сарделек по органолептическим показателям производят по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей таблицей скидки баллов за дефекты:

Наименование и размеры дефектов	Скидка баллов для:	
	сосисок высшего сорта	сосисок первого сорта и сарделек
1. Морщинистая оболочка	5	3
2. Неправильная длина или диаметр батона	5	3
3. Потускнение оболочки в результате хранения	5	3
4. Слипы длиной более 1 *см* и до $^1/_3$ длины батона	5	5
5. Слипы более $^1/_3$ длины батона, но не более чем на 10% батонов от всей партии	10	10
6. Воздушные пустоты	7	5
7. Наличие заметных частичек соединительной ткани или сои в говяжьих сосисках и сардельках	10	5
8. Наплывы фарша над оболочкой, длиной не более 3 *см*	5	3

12. Не допускаются для реализации сосиски и сардельки:

а) получившие оценку менее 81 балла;

б) не удовлетворяющие требованиям п. 7 настоящего стандарта по показателю «Запах и вкус»;

в) имеющие нижеследующие дефекты:

1) загрязненные батоны (жиром, сажей, пеплом);

2) лопнувшая оболочка;

3) наплывы фарша над оболочкой, длиной более 3 *см*;

4) сломанные батоны;

5) плесень и слизь на оболочке;

6) слипы более $^1/_3$ длины батона, в количестве более 10% батонов от всей партии;

7) бледносерый цвет батонов;
8) затемнение оболочки при обжарке;
9) применение оболочки другого вида;
10) рыхлая, с разлезающимся фаршем, консистенция;
11) серые пятна на разрезе;
12) недовар;
13) наличие отеков жира или бульона.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13. На каждую выпускаемую в реализацию партию сосисок и сарделек отдел производственно-ветеринарного контроля мясокомбината или колбасного предприятия выдает потребителю удостоверение о качестве или взамен его ставит на накладной штамп с указанием:

а) соответствия качества сосисок и сарделек требованиям настоящего стандарта,

б) даты выработки,

в) смены.

14. На говяжьи сосиски и сардельки, приготовленные с добавлением сои, в удостоверении о качестве и накладной делается отметка, например «Сардельки говяжьи с соей». Аналогичная отметка делается в ценниках при продаже в торговой сети и в предприятиях общественного питания сосисок и сарделек, приготовленных с добавлением сои.

15. Перевозка сосисок и сарделек от мясокомбинатов или колбасных предприятий до места реализации (торговая сеть или предприятия общественного питания) производится в досчатых, внутри строганых, в фанерных ящиках или в картонных коробках. Тара должна иметь крышки.

Вес нетто единицы упаковки должен быть не более 50 *кг*.

16. Тара должна быть чистая, сухая, без плесени и какого-либо постороннего запаха и должна предохранять продукт от повреждения и загрязнения.

17. В каждую единицу тары укладывают сосиски или сардельки только одного сорта и наименования.

18. В случае претензий со стороны потребителей в отношении качества выпускаемых сосисок и сарделек, окончательное заключение о качестве дает Государственная мясная инспекция по качеству.

19. Отбор проб и методы исследования сосисок и сарделек производят по ОСТ НКММП 37.

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