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 3324—46
	КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ Технические условия	Взамен ОСТ НКММП 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 и 24
		Пищевая промышленность Н10

Настоящий стандарт распространяется на следующие вареные колбасы: любительскую, мартаделлу, болонскую, телячью, докторскую, ветчиннорубленую, отдельную, чайную.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Вареные колбасы приготовляют по технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

2. В зависимости от применяемого сырья вареные колбасы подразделяют на сорта:

а) в ы с ш и й—любительская, мартаделла, болонская, телячья, докторская;

б) п е р в ы й—отдельная, ветчиннорубленая;

в) в т о р о й—чайная.

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

4. Вареные колбасы по рецептуре и виду оболочки должны соответствовать следующим требованиям:

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/X 1946 г.	Срок введения 1/IV 1947 г.

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 кг фарша			
	Любительская	Марта-делла	Болонская	Телячья
Мясо говяжье жилованное высшего сорта	35 кг	10 кг	15 кг	25 кг
Мясо говяжье жилованное 1-го сорта	—	—	—	—
Мясо говяжье жилованное 2-го сорта	—	—	—	—
Свинина жилованная жирная с содержанием жира не менее 50%	—	—	—	15 кг
Свинина жилованная полужирная с содержанием жира не менее 30%	—	—	20 кг	—
Свинина жилованная нежирная	40 кг	65 кг	45 кг	30 кг
Языки говяжьи или свиные вареные	—	—	—	10 кг
Яйца свежие	—	—	—	2 кг
Шпиг полутвердый	—	—	20 кг	—
Шпиг твердый	25 кг	25 кг	—	18 кг
Крахмал пищевой	—	—	—	—
Соль поваренная пищевая	3 кг	2,75 кг	3 кг	3 кг
Селитра химически чистая или нитрит в растворе	50 г 5 г	20 г 2 г	35 г 3,5 г	50 г 5 г
Сахар	100 г	100 г	100 г	100 г
Перец черный или белый	50 г	—	—	—
Мускатный орех или кардамон	25 г	30 г	30 г	25 г
Перец белый	—	50 г	50 г	50 г
Фисташки чищеные	—	—	—	200 г
Кориандр	—	—	—	—
Чеснок	—	—	—	—
Перец душистый	—	—	—	—
Оболочка	Говяжьи и бараньи слепые кишки (синюги), прямые кишки (круга), пищеводы (пикала) и искусственные оболочки диаметром 50—90 мм	Говяжьи пузыри вместимостью 2—2,5 кг фарша		Глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги)

Продолжение

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 кг фарша			
	Докторская	Отдельная	Ветчинно-рубленая	Чайная
Мясо говяжье жилованное высшего сорта	15 кг	—	—	—
Мясо говяжье жилованное 1-го сорта	—	60 кг	40 кг	—
Мясо говяжье жилованное 2-го сорта	—	—	—	70 кг
Свинина жилованная жирная с содержанием жира не менее 50%	25 кг	—	—	—
Свинина жилованная полужирная с содержанием жира не менее 30%	—	—	60 кг	20 кг
Свинина жилованная нежирная	60 кг	23 кг	—	—
Языки говяжьи или свиные вареные	—	—	—	—
Яйца свежие	—	—	—	—
Шпиг полутвердый	—	15 кг	—	8 кг
Шпиг твердый	—	—	—	—
Крахмал пищевой	—	2 кг	—	2 кг
Соль поваренная пищевая	2,5 кг	3 кг	3 кг	3 кг
Селитра химически чистая или нитрит в растворе	30 г	60 г	50 г	70 г
Сахар	3 г	6 г	5 г	7 г
Перец черный или белый	100 г	100 г	100 г	100 г
Мускатный орех или кардамон	—	40 г	50 г	50 г
Перец белый	30 г	—	—	—
Фисташки чищеные	—	—	—	—
Кориандр	—	—	—	—
Чеснок	—	—	50 г	50 г
Перец душистый	—	65 г	65 г	75 г
Оболочка	—	30 г	—	—
	Свиные и говяжьи пузыри вместимостью 1,5—2 кг фарша и прямые кишки (круга)	Говяжьи и бараньи слепые кишки (синюги), проходники, сшитые говяжьи кишки и искусственные оболочки диаметром 50—90 мм		Говяжьи и свиные черевы

Примечания:

1. Колбасу телячью приготовляют из мяса говядины и свинины от молодых животных, колбасу докторскую приготовляют из мяса говядины от молодых животных; применение мороженой говядины и свинины для этих видов колбас не допускается.

2. Допускается:

а) для приготовления чайной колбасы применение бараньего курдючного жира вместо шпига, а также применение мяса диких кабанов вместо свинины;

б) для приготовления отдельной ветчинно-рубленой и чайной колбас применение сухого чеснока вместо свежего, с нормой его закладки на 50% менее, нежели свежего, а также применение композиции пряностей в количестве 200 *г* на 100 *кг* фарша, вместо перца черного, белого, душистого и сахара.

Состав композиции:

перца красного 50 *г*,
кориандра 50 *г*,
сахарного песка 100 *г*;

в) приготовление отдельной и чайной колбас без крахмала с заменой его в равном количестве мукой 72%-ного помола или мясом говядиной.

5. Для вязки батонов применяют тонкий увязочный шпагат, льняную, бумажную однопрядную или многопрядную нитку.

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 вареные колбасы должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Наименование колбас	
	Любительская	Мартаделла
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная	
Вид фарша на разрезе батонов	Фарш не крошливый, равномерно перемешан и содержит: кусочки шпига в виде кубиков со стороной в 6 *мм*	кусочки шпига в виде кубиков со стороной в 12 *мм*
	Жир белого цвета, допускается с розоватым оттенком, не оплавленный	
Запах и вкус	Ароматный запах пряностей; вкус приятный, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	
Содержание влаги в %%, не более	55	50
Содержание поваренной соли в %%	от 2 до 4	от 2 до 4,5
Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20
Содержание крахмала в %%, не более	—	—
Форма и размер батонов	Батоны прямой или слегка изогнутой формы (в синюгах) длиной до 50 *см*, перевязанные поперек шпагатом; при набивке в толстые кишки поперечная перевязка делается с интервалами через 5 *см*, при набивке в тонкие кишки—один раз по середине	Батоны округленной формы, перевязанные шпагатом крестообразно

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

Продолжение

Показатели	Наименование колбас	
	Болонская	Телячья
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная	
Вид фарша на разрезе батонов	Фарш не крошливый, равномерно перемешан и содержит:	
	кусочки шпига в виде удлиненных прямоугольников длиной 10—12 *мм*, шириной 6—8 *мм*	кусочки шпига в виде кубиков со стороной в 4 *мм* и кусочки языка в виде кубиков со стороной в 6 *мм*
	Жир белого цвета, допускается с розоватым оттенком, не оплавленный	
Запах и вкус	Ароматный запах пряностей; вкус приятный, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	
Содержание влаги в %%, не более	50	55
Содержание поваренной соли в %%	от 2 до 4,5	от 2 до 4
Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20
Содержание крахмала в %%, не более	—	—
Форма и размер батонов	Батоны округленной формы, перевязанные шпагатом крестообразно	Батоны слегка изогнутой формы, длиной до 50 *см*, перевязанные поперек шпагатом с интервалами через 5 *см*

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

Продолжение

Показатели	Наименование колбас	
	Докторская	Отдельная
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная	
Вид фарша на разрезе батонов	Фарш не крошливый, равномерно перемешан и содержит: — кусочки шпига в виде кубиков со стороной в 6 *мм* Жир белого цвета, допускается с розоватым оттенком, не оплавленный	
Запах и вкус	Ароматный запах пряностей; вкус приятный, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	
Содержание влаги в %%, не более	55	68
Содержание поваренной соли в %%	от 1,5 до 3,5	от 2 до 4
Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20
Содержание крахмала в %%, не более	—	2
Форма и размер батонов	Батоны округленной формы, перевязанные шпагатом крестообразно, или прямые батоны с двумя перевязками по середине	Батоны прямой или слегка изогнутой формы длиной до 50 *см*, перевязанные поперек шпагатом; при набивке в толстые кишки поперечная перевязка делается с интервалом через 10 *см*, при набивке в тонкие кишки—один раз на конце батона

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

Продолжение

Показатели	Наименование колбас	
	Ветчиннорубленая	Чайная
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная	
Вид фарша на разрезе батонов	Фарш не крошливый, равномерно перемешан и содержит: кусочки полужирной свинины длиной в 16—20 *мм*	кусочки шпига или бараньего жира в виде кубиков со стороной в 6 *мм*
	Жир белого цвета, допускается с розоватым оттенком, не оплавленный	
Запах и вкус	Ароматный запах пряностей; вкус приятный, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	
Содержание влаги в %%, не более	58	72
Содержание поваренной соли в %%	от 2 до 4	от 2 до 4
Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20
Содержание крахмала в %%, не более	—	2
Форма и размер батонов	Батоны прямой или слегка изогнутой формы длиной до 50 *см*, перевязанные поперек шпагатом; при набивке в толстые кишки поперечная перевязка делается с интервалом через 10 *см*, при набивке в тонкие кишки—две перевязки, по одной у каждого конца	Батоны слегка изогнутой формы в виде полукольца длиной от 20 до 30 *см* или в виде колец с внутренним диаметром 10—15 *см*

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

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

8. Каждая выпускаемая с мясокомбината или колбасного предприятия для реализации партия колбасы 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 колбас от каждой производственной партии отбирают средний образец весом около 200 *г*. Образец вырезается из середины батона. От каждой партии надрезается не более 5 батонов. В сомнительных случаях количество надрезанных батонов может быть увеличено по усмотрению инспектора Государственной мясной инспекции по качеству или контролера отдела производственно-ветеринарного контроля.

10. Под производственной партией понимают количество колбасы одного вида, выработанное в течение одной смены.

11. Оценку по органолептическим показателям производят по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей таблицей скидки баллов за дефекты колбасы.

Наименование и размеры дефектов	Скидка баллов для колбас		
	Высшего сорта	Первого сорта	Второго сорта
1. Применение оболочек другого вида, другой длины или диаметра	5	3	2
2. Неправильная форма сшитой оболочки	5	3	2
3. Сильная морщинистость оболочки .	5	3	2
4. Оставление концов кишек или шпагата более 2 *см*	5	3	2
5. Неправильная вязка	5	3	2
6. Небольшие наплывы фарша над оболочкой	10	5	3
7. Потускнение оболочки в результате хранения	5	3	2

Продолжение

Наименование и размеры дефектов	Скидка баллов для колбас		
	Высшего сорта	Первого сорта	Второго сорта
8. Наличие на разрезе кусочков шпига или жира, а в телячьей колбасе кусочков языка несоответствующего размера более 10% от всего количества кусочков на разрезе	5	3	2
9. Единичные кусочки желтого шпига (до 15% от общего количества на разрезе)	25	5	2
10. Единичные кубики расплавленного шпига	5	3	0
11. Неравномерное распределение шпига в фарше, а для телячьей колбасы также языка и фисташек	5	3	2
12. Наличие жилок в высших сортах или плохо переработанных жилок и хрящей в остальных сортах . . .	10	4	3
13. Наличие небольших отеков жира (для высшего и 1-го сортов длиной не более 5 *см*, для 2-го сорта не более 10 *см*)	5	4	3
14. Наличие воздушных пустот	5	4	3

12. Не допускаются для реализации колбасы:

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) большие наплывы фарша над оболочкой;

4) сломанные, незачищенные и необернутые в бумагу батоны;

5) плесень и слизь на оболочке;

6) слипы длиной для высшего сорта более 10 *см*, для 1-го сорта более 20 *см*, для 2-го сорта более 25 *см*;

7) бледносерый цвет батонов;

8) затемнение оболочки смолой при обжарке;

9) рыхлая, с разлезающимся фаршем, консистенция;

10) наличие кусочков желтого шпига более 15% от всего количества шпига на разрезе;

11) серые пятна на разрезе;
12) недовар;
13) сильно плавленый шпиг;
14) наличие больших отеков жира;
15) наличие отеков бульона.

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13. На каждую выпускаемую в реализацию партию колбасы 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 колбасы требованиям настоящего стандарта,
б) даты выработки,
в) смены.

14. На колбасу чайную, приготовленную с курдючным жиром, в удостоверении о качестве и накладной делается отметка «чайная с курдючным жиром». Аналогичная отметка делается в ценниках при продаже чайной колбасы с курдючным жиром в торговой сети и в предприятиях общественного питания.

15. Перевозка колбасы с мясокомбината или колбасных предприятий к месту 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 для колбасы 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 колбасу только одного наименования. Укладка в единицу тары колбасы нескольких наименований может производиться только по заявкам потребителей.

18. В случае претензий со стороны потребителей в отношении качества выпускаемой колбасы, окончательное заключение о качестве дает Государственная мясная инспекция по качеству.

19. Отбор проб и методы исследования колбасы 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