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 1906—46
	Субпродукты мясные ЯЗЫКИ, МОЗГИ, ПОЧКИ, ПЕЧЕНЬ Технические условия	Взамен ГОСТ В-1906—42
		Пищевая промышленность Н14

Настоящий стандарт распространяется на мясные субпродукты — языки, мозги, почки, печень, предназначаемые для реализации в торговой сети, для предприятий общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. В зависимости от вида животных, мясные субпродукты — языки, мозги, почки, печень подразделяют на:

а) говяжьи,

б) бараньи и козьи,

в) свиные.

2. В зависимости от обработки субпродукты выпускаются следующих видов:

а) остывшие — подвергшиеся после обработки остыванию в естественных условиях в течение не менее 6 час.

б) охлажденные — подвергшиеся после обработки естественному или искусственному охлаждению до температуры в толще ткани от 0° до 4°С;

в) мороженые — подвергшиеся после охлаждения замораживанию до температуры в толще ткани не выше минус 6°С;

г) соленые языки — подвергшиеся посолке и содержащие в толще ткани от 4 до 8% поваренной соли.

3. Обработку и консервирование субпродуктов производят по технологической инструкции Министерства мясной и молочной промышленности СССР с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

4. Подлежащие выпуску субпродукты должны быть доброкачественными — свежими, чистыми, без каких-либо болезненных изменений, без признаков порчи и по обработке должны удовлетворять следующим требованиям:

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 3/XII 1946 г.	Срок введения 1/IV 1947 г.

Название субпродуктов	Характеристика
Языки	Должны быть освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, гортани, подъязычной кости, слизи и крови; соленые языки должны иметь на разрезе равномерную окраску ткани
Мозги	Должны быть целые, без повреждения оболочки, без наличия крови
Почки	Должны быть целые, освобожденные от жировой капсули, мочеточников и наружных кровеносных сосудов
Печень	Должна быть освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, желчного пузыря с протоком

Мороженые субпродукты должны быть следующего вида: каждый экземпляр должен быть в отдельности, без смерзания по два или более экземпляров, с сохранением естественной формы; языки должны быть выпрямленными, без свертывания кольцом; печень может быть в виде блока..

5. Не допускаются к реализации в торговой сети:

а) оттаявшие и вторично замороженные субпродукты, потерявшие цвет с поверхности;

б) субпродукты с порезами и разрывами.

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

6. Субпродукты должны быть упакованы отдельно по видам скота, по названиям и способу технологической и термической обработки.

7. Субпродукты, предназначенные для местной реализации, должны быть упакованы в чистые, удовлетворяющие санитарным требованиям, контейнеры или ящики, снабженные крышками.

8. Для транспортирования на дальние расстояния (при нахождении в пути более 12 час.) допускаются только мороженые субпродукты и соленые языки.

Мороженые субпродукты должны быть упакованы в чистые ящики, мешки из ткани или крафт-бумаги, в рогожные кули; ящики могут быть досчатые (остроганные с внутренней стороны), фанерные, картонные, гофренные.

Вес нетто каждого тарного места должен быть не более 50 *кг*.

Соленые языки должны быть упакованы в чистые прочные бочки, емкостью не более 300 *л*, с заливкой доверху рассолом.

9. Тару с субпродуктами четко маркируют посредством трафарета или этикетки с указанием следующих данных:

а) наименование министерства, главка, предприятия;

б) вид и название субпродуктов с указанием термической или технологической обработки;

в) вес брутто и нетто;

г) дата упаковки;

д) «ГОСТ 1906—46».

10. Каждая отгружаемая партия субпродуктов сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству или удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия. К сертификату или удостоверению о качестве должно быть приложено ветеринарное свидетельство.

В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя,

б) номер транспортного документа,

в) номер ветеринарного свидетельства,

г) количество тарных мест и вес нетто по каждому виду и названию субпродуктов и дату упаковки,

д) технологическую или термическую обработку,

е) соответствие требованиям ГОСТ 1906—46,

ж) назначение (торговая сеть, промышленная переработка, сеть общественного питания).

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

11. Приемку субпродуктов производят на основании сертификата или удостоверения о качестве путем выборочного вскрытия не менее 5% общего количества тарных мест партии для проверки качества и взвешивания.

В случае возникновения сомнений в соответствии субпродуктов качеству, указанному в сертификате или удостоверении о качестве, окончательное заключение о качестве дает Государственная мясная инспекция.

12. Отбор проб и лабораторное исследование производят по ОСТ НКММП 36.

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