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*

| С. С. С. Р. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 1835—42 |
|---|---|---|
| | КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ (салями свиная, салями деликатесная, советская, еврейская, туристские колбаски, московская, любительская) | Пищевая промышленность Н10 |

## I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые колбасы, приготовленные из мясного фарша с солью и специями в кишечных оболочках, подвергнутые копчению и сушке и предназначенные для выпуска в реализацию.

## II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Для выработки сырокопченых колбас применяют следующее сырье, специи и материалы:

а) мясо-говядина жилованное высшего и первого сортов от остывших, охлажденных и дефростированных туш или жилованное мясо замороженное блоками;

б) свинина жилованная, нежирная, полужирная или жирная от остывших, охлажденных, дефростированных туш или жилованная свинина замороженная блоками;

в) грудинка свиная;

г) шпиг хребтовый, несоленый или слабосоленый;

д) жир говяжий из полива, соколка и щупа;

е) соль поваренная пищевая;

ж) селитра химически чистая;

з) сахар;

и) перец черный, белый и душистый;

к) кардамон, орех мускатный;

л) чеснок (свежий, сушеный, соленый или мороженый);

м) вина—коньяк, мадера;

н) кишечные оболочки (говяжьи, свиные, бараньи);

о) шпагат тонкий, льняная, бумажная однопрядная или многопрядная нитка.

| Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 27/X 1942 г. | Срок введения 1/XII 1942 г. |
|---|---|---|

3. Указанное выше сырье, специи и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

4. Не допускается:

а) выработка колбас «салями свиная» и «советская» из мороженой свинины;

б) выработка остальных видов сырокопченых колбас из мороженой свинины, хранившейся более 3 месяцев.

## III. КЛАССИФИКАЦИЯ

5. В зависимости от исходного сырья сырокопченые колбасы подразделяют на:

а) Высший сорт—салями свиная, салями деликатесная, советская, туристские колбаски, еврейская;

б) Первый сорт—московская, любительская.

6. По термическому состоянию сырокопченые колбасы подразделяют на:

а) остывшие или охлажденные—с температурой внутри батонов не ниже 0°С;

б) мороженые—подвергшиеся после копчения и сушки замораживанию до температуры в толще батона не выше минус 6°С.

## IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Сырокопченые колбасы приготовляют по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. Сырокопченые колбасы по рецептуре, органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать следующим требованиям:

| ГОСТ 1835—42 | Колбасы сырокопченые |
|---|---|

## По рецептуре

| Наименование сырья, специй и материалов | Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша | | |
|---|---|---|---|
| | Салями свиная | Салями деликатесная | Советская |
| а) Мясо-говядина жилованное высшего сорта | — | 40 *кг* | 20 *кг* |
| б) Мясо-говядина жилованное первого сорта | — | — | — |
| в) Свинина полужирная, жилованная с содержанием жира не менее 30% | — | 35 *кг* | — |
| г) Свинина нежирная жилованная | 40 *кг* | — | 50 *кг* |
| д) Грудинка свиная с содержанием мясной ткани не более 25% | 60 *кг* | 25 *кг* | — |
| е) Шпиг свиной хребтовый слабо соленый | — | — | 30 *кг* |
| ж) Жир говяжий сырой из полива, соколка и щупа в свежем виде | — | — | — |
| з) Соль поваренная пищевая | 3,5 *кг* | 3,5 *кг* | 3,5 *кг* |
| и) Селитра химически чистая | 30 *г* | 60 *г* | 30 *г* |
| к) Сахар | 100 *г* | 200 *г* | 200 *г* |
| л) Перец белый | 150 *г* | — | 100 *г* |
| м) Перец черный | — | 100 *г* | — |
| н) Перец душистый | — | — | 50 *г* |
| о) Кардамон | — | 20 *г* | 30 *г* |
| п) Орех мускатный | — | — | — |
| р) Чеснок | 50 *г* | — | — |
| с) Коньяк | 100 *г* | — | — |
| т) Мадера | — | — | 250 *г* |
| у) Оболочка | Свиные гузенки длиной 75 *см* | Свиные гузенки, свиные шитые кишки, говяжьи прямые кишки (проходники) или ободочные кишки (круга № 3 и 4) | Свиные гузенки, говяжьи прямые кишки (проходники) или ободочные кишки (круга № 3 и 4), свиные и говяжьи сшитые кишки диаметром 45—55 *мм* |

*Продолжение*

| Наименование сырья, специй и материалов | Расход сырья, специй и материалов на 100 кг фарша | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Еврейская | Туристские колбаски | Московская | Любительская |
| а) Мясо-говядина жилованное высшего сорта | 75 кг | 40 кг | 75 кг | — |
| б) Мясо-говядина жилованное первого сорта | — | — | — | 65 кг |
| в) Свинина полужирная, жилованная с содержанием жира не менее 30% | — | — | — | — |
| г) Свинина нежирная жилованная | — | 20 кг | — | — |
| д) Грудинка свиная с содержанием мясной ткани не более 25% | — | 40 кг | — | 35 кг |
| е) Шпиг свиной хребтовый слабо соленый | — | — | 25 кг | — |
| ж) Жир говяжий сырой из полива, соколка и щупа в свежем виде | 25 кг | — | — | — |
| з) Соль поваренная пищевая | 3,5 кг | 3,0 кг | 4,0 кг | 4,0 кг |
| и) Селитра химически чистая | 60 г | 50 г | 75 г | 70 г |
| к) Сахар | 100 г | 200 г | 200 г | 200 г |
| л) Перец белый | — | — | — | — |
| м) Перец черный | 100 г | 100 г | 150 г | 100 г |
| н) Перец душистый | — | — | — | 50 г |
| о) Кардамон | — | — | — | — |
| п) Орех мускатный | — | — | 25 г | 30 г |
| р) Чеснок | 50 г | 60 г | — | — |
| с) Коньяк | — | — | — | — |
| т) Мадера | — | — | — | — |
| у) Оболочка | Говяжьи пищеводы и круга № 1 и 2 | Свиные черева широкие и средние | Говяжьи прямые кишки (проходники) и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и спитые говяжьи кишки диаметром 40—50 мм | Говяжьи прямые кишки (проходники) и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и говяжьи спитые кишки диаметром не более 50 мм |

Примечание. В колбасе «Московской» допускается замена мускатного ореха кардамоном.

По органолептическим показателям:

| Показатели | Наименование колбас | | |
|---|---|---|---|
| | Салями свиная | Салями деликатесная | Советская |
| Внешний вид и консистенция батонов | Батоны с чистой сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция твердая, плотная | | |
| Вид фарша на разрезе батонов | Фарш равномерно перемешан и содержит: Кусочки грудинки в виде удлиненных прямоугольников длиной 10—20 *мм* и шириной 4—5 *мм* | Кусочки грудинки в виде удлиненных прямоугольников длиной 70—80 *мм* и шириной 4—5 *мм* | Кусочки шпига в виде кубиков со стороной в 2 *мм* |
| | Жир—белого цвета, допускается розоватый оттенок. | | |
| Запах и вкус | Ароматный запах копчения и пряностей; вкус приятный, слегка острый — солоноватый, без постороннего привкуса и запаха | | |

*Продолжение*

| Показатели | Наименование колбас | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Еврейская | Туристские колбаски | Московская | Любительская |
| Внешний вид и консистенция батонов | Батоны с чистой сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция твердая, плотная | | | |
| Вид фарша на разрезе батонов | Фарш равномерно перемешан и содержит: Кусочки говяжьего жира в виде кубиков со стороной в 4 *мм* | Кусочки грудинки в виде кубиков со стороной в 4 *мм* | Кусочки шпига в виде кубиков со стороной в 6 *мм* | Кусочки грудинки в виде кубиков со стороной в 8 *мм* |
| | Жир—белого цвета, допускается розоватый оттенок. | | | |
| Запах и вкус | Ароматный запах копчения и пряностей; вкус приятный, слегка острый — солоноватый, без постороннего привкуса и запаха | | | |

**По физико-химическим показателям:**

| Показатели | Наименование колбас | | |
|---|---|---|---|
| | Салями свиная | Салями деликатесная | Советская |
| а) Содержание влаги в %%, не более | 30 | 30 | 30 |
| б) Содержание поваренной соли в %% . . . . . | От 3 до 8 вкл. | От 3 до 8 вкл. | От 3 до 8 вкл. |
| в) Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более | 20 | 20 | 20 |
| г) Форма и размер батонов . . | Прямые батоны длиной до 75 *см*, перевязанные шпагатом винтообразно или поперек с интервалом в 3 *см* | Прямые батоны длиной от 15 до 50 *см*, перевязанные поперек шпагатом с интервалом через 5 *см* | Прямые батоны длиной от 20 до 50 *см*, перевязанные поперек шпагатом с интервалом через 5 *см* |

*Продолжение*

| Показатели | Наименование колбас | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Еврейская | Туристские колбаски | Московская | Любительская |
| а) Содержание влаги в %%, не более . . | 30 | 30 | 30 | 30 |
| б) Содержание поваренной соли в %% . . | От 3 до 8 вкл. | От 3 до 8 вкл. | От 4 до 8 вкл. | От 4 до 8 вкл. |
| в) Содержание нитритов в *мг* на 100 *г* продукта, не более . | 20 | 20 | 20 | 20 |
| г) Форма и размер батонов | Прямые батоны длиной от 15 до 50 *см*, перевязанные один раз шпагатом по середине батона | Откругленные батончики длиной от 12 до 15 *см*, разделанные попарно | Прямые батоны длиной от 15 до 50 *см*, перевязанные в 2 местах шпагатом | Прямые батоны длиной от 15 до 50 *см*, перевязанные в 4 местах шпагатом |

Примечания:

1. Определение содержания влаги и соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей.

2. Допускается выработка колбас без поперечной перевязки батонов шпагатом.

## V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества сырокопченых колбас производит Государственная мясная инспекция по качеству перед выпуском колбас из мясокомбинатов, колбасных предприятий, холодильников и складов.

В случае отсутствия инспекторского пункта — оценку качества производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

Оценку качества сырокопченых колбас производят по органолептическим и физико-химическим показателям.

10. Оценку по органолептическим показателям производят по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

| Показатели | Количество баллов |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция батона . . . . . | 20 |
| Вид фарша на разрезе батона | 40 |
| Запах и вкус . . . . . | 40 |
| Итого . . . | 100 баллов |

Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов, в соответствии с таблицей балльной оценки колбас, после чего результаты оценки суммируются.

11. Таблица балльной оценки сырокопченых колбас:

| Показатели | Скидка баллов для колбас | |
|---|---|---|
| | Высшего сорта | Первого сорта |
| *Внешний вид и консистенция батонов* (20 баллов) | | |
| 1. Внешний вид и консистенция батонов соответствуют требованиям стандарта . . . . | 0 | 0 |
| 2. Слабая деформация батонов . . . . . | 5 | 3 |
| 3. Слабое потемнение оболочки от копчения . | 4 | 3 |
| 4. Оставление концов кишек или шпагата более 2 *см* . . . . . | 5 | 3 |

*Продолжение*

| Показатели | Скидка баллов для колбас | |
|---|---|---|
| | Высшего сорта | Первого сорта |
| 5. Сильно деформированные батоны, потерявшие товарный вид | Бракуются | |
| 6. Загрязненные батоны | То же | |
| 7. Лопнувшая оболочка | » | |
| 8. Сломанные, незачищенные и не обернутые бумагой концы батонов | » | |
| 9. Рыхлая консистенция батонов с разлезающимся фаршем | » | |
| 10. Мокрая плесень, слизь | » | |
| ***Вид фарша на разрезе*** (40 баллов) | | |
| 11. Вид фарша на разрезе соответствует требованиям стандарта | 0 | 0 |
| 12. Наличие кусочков грудинки, шпига или жира не соответствующего размера более 10% от всего количества кусочков на разрезе | 5 | 4 |
| 13. Неравномерное распределение шпига в фарше | 5 | 4 |
| 14. Единичные кусочки желтого шпига | 5 | 5 |
| 15. Наличие отдельных мелких пор | 5 | 4 |
| 16. Ненормальное уплотнение наружного слоя колбасы (закал) для тонких батонов до 3 *мм*, для широких до 5 *мм* | 10 | 5 |
| 17. Серые неокрашенные пятна на разрезе | Бракуются | |
| 18. Наличие кусочков желтого шпига более 25% от всего количества шпига на разрезе | То же | |
| 19. Наличие крупных пустот | » | |

Сырокопченые колбасы, не удовлетворяющие требованиям п. 8 в части запаха и вкуса—бракуются.

12. Для реализации допускаются сырокопченые колбасы, получившие общую балльную оценку не менее 81 балла, в том числе оценку по вкусу и запаху не менее 40 баллов.

## VI. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ

13. Упаковку колбас и маркировку тары производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР.

Колбасы упаковывают в прочную, сухую, чистую, без плесени и постороннего запаха тару, обеспечивающую сохранение качества и количества колбас как при транспортировании, так и при хранении.

В каждую единицу тары упаковывают колбасу только одного вида (наименования). Упаковка в единицу тары нескольких видов колбас может производиться только по заявкам потребителей.

14. Каждую единицу упаковки четко маркируют непахнущей, прочной краской при помощи трафарета, надписи или этикетки с указанием следующих данных:

а) наименования наркомата, главка, предприятия;
б) наименования вида и сорта колбасы;
в) веса нетто и тары;
г) «ГОСТ 1835—42».

Кроме того в каждую единицу упаковки вкладывают ярлык с указанием следующих данных:

а) наименования предприятия,
б) наименования вида и сорта колбасы,
в) даты изготовления,
г) фамилии мастера,
д) фамилии упаковщика.

15. При отгрузке колбас железнодорожным или водным транспортом каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия.

16. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя,
б) наименование получателя,
в) номер транспортного документа,
г) наименование колбасы, количество мест и вес нетто (по каждому виду колбасы отдельно),
д) дату выработки,
е) содержание влаги в колбасе (указывают только при отгрузке за пределы области или края).

## VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

17. Под партией понимают:

а) на механизированных предприятиях—количество колбас одного вида и сорта, находящееся на одной раме или тележке;

б) на немеханизированных предприятиях — сменную выработку колбасы одного вида и сорта;

в) на холодильниках и складах количество мест колбасы одного вида и сорта, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве, или отпускаемое одной потребляющей организации.

18. Приемка сырокопченых колбас базами, складами и холодильниками производится по сертификатам или по удостоверениям о качестве.

Повторная проверка качества колбас при приемке на холодильниках и складах производится только в случае окончания срока действия сертификата или удостоверения о качестве, а также в случае наличия фактов, вызывающих сомнение в качестве продукта.

19. При приемке вагонных партий производят наружный осмотр состояния всех мест, и, кроме того, для проверки качественного состояния колбасы выборочным порядком отбирают и вскрывают до 10% всего количества мест партии.

В случае обнаружения порчи или снижения качества, производят вскрытие всех мест.

При приемке мелких партий (менее 1 вагона) производят качественный осмотр всего количества мест в партии.

20. Порядок отбора образцов и лабораторное исследование 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