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

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1570—42
	ПРОДУКТЫ КОПЧЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ Корейка, грудинка, американский бекон, шейка, филей	Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на продукты, приготовленные из спинной, грудо-брюшной и шейной частей свиных полутуш, подвергшиеся посолу и копчению, а также сушке (шейка, филей), употребляемые в пищу, преимущественно в сыро-копченом виде, выдерживающие длительное хранение.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от исходного сырья, способов посола и обработки копченые продукты из свинины подразделяют на:

а) корейку,
б) грудинку,
в) американский бекон,
г) шейку,
д) филей.

III. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

3. Для приготовления копченых продуктов из свинины применяют следующие виды сырья и материалов:

а) сырье:

для корейки—спинная часть с удаленными позвонками от свиных полутуш в шкуре ветчинной или мясной упитанности, а также от беконных полутуш и соленого английского бекона;

для грудинки—грудо-брюшная часть с удаленными сосками от свиных полутуш в шкуре ветчинной или мясной упитанности, а также от беконных полутуш и соленого английского бекона;

для американского бекона—грудо-брюшная часть с удаленными ребрами и сосками от свиных полутуш в шкуре ветчинной или мясной упитанности, от молодых животных в возрасте до 10 месяцев, со шпигом твердой консистенции, а также от беконных полутуш;

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 14/V 1942 г.	Срок введения 15/VII 1942 г.

для шейки и филея—шейная и спинная мускульная ткань с жиром от свиных полутуш всех категорий упитанности, кроме тощей;

б) соль пищевая;

в) сахар песок или рафинад;

г) селитра и нитрит;

д) кишечная оболочка—говяжьи слепые кишки (синюги) или проходники;

е) шпагат или многопрядная нитка.

4. Для приготовления копченых продуктов применяют свиные полутуши остывшие, охлажденные или дефростированные.

5. Свинина, замороженная более одного раза или имеющая признаки несвежести, а также свинина от туш хряков (производителей) и самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, для приготовления копченых продуктов не допускается.

Для приготовления американского бекона также не допускается свинина от подсосных маток.

6. Допускается приготовление корейки, предназначаемой для реализации на месте, а также американского бекона, предназначаемого для фасовки ломтиками, из свиных полутуш без шкуры.

7. Указанное выше сырье и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

8. Копченые продукты из свинины приготовляют по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

9. По органолептическим и физико-химическим показателям копченые продукты из свинины должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика				
	Корейка	Грудинка	Американский бекон	Шейка	Филей
Внешний вид	Поверхность чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, сухая, без слизи и плесени, без выхватов мяса и жира (шпига), без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны			Поверхность чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, сухая, без слизи и плесени, оболочка не нарушена	
Форма	Прямоугольная, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 3 *см*, толщина шпига не менее 1 и не более 4 *см*	Прямоугольная, брюшина с сосками удалена, толщина в тонкой части не менее 2 *см*, толщина шпига не менее 1 *см*	Прямоугольная, ребра и соски удалены, толщина в тонкой части не менее 2 *см*, толщина шпига не менее 1 *см*	Батоны в кишечной оболочке, перевязанные шпагатом или ниткой продольно и поперечно через каждые 5—8 *см*	
Консистенция	Упругая				
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета без серых пятен; цвет жира белый или с розоватым оттенком без пожелтения			Равномерно окрашенная мускульная ткань вишнево-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмускульного жира	Равномерно окрашенная мускульная ткань бледнорозового цвета, без серых пятен, со слоем шпига толщиной не менее 0,5 и не более 1 *см*
Запах и вкус	Ароматный запах копчения, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных доброкачественному продукту				

Продолжение

Показатели	Характеристика				
	Корейка	Грудинка	Американский бекон	Шейка	Филей
Вес готового продукта в *кг*, не менее . .	1,5	1	1	—	—
Содержание влаги в %%, не более . .	—	—	—	45	45
Содержание соли в %%, не более . .	8	8	8	9	8
Содержание нитрита на 100 *г* продукта в *мг*, не более . .	20	20	20	20	20

Примечание. Лабораторный анализ содержания влаги и соли в копченых продуктах производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей в случае разногласий в органолептической оценке при приемке и сдаче копченостей. При отгрузке шейки и филея лабораторное определение содержания влаги обязательно.

10. Для повышения стойкости копченых продуктов, предназначаемых для длительного хранения, допускается покрытие их с поверхности разрешенными Наркомздравом СССР пленкообразующими составами (из меляссы, желатины и т. п.).

11. Корейку и американский бекон, приготовленные без шкуры, обязательно обертывают пергаментом, парафинированной бумагой, целлофаном и т. п.

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ, ПРАВИЛА ПРИЕМКИ—по ГОСТ 1409—42.

VI. ОТБОР ОБРАЗЦОВ И ЛАБОРАТОРНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ—по ОСТ НКММП 36 и 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