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

СССР — Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ КОПЧЕНЫЕ «Особый заказ»	ГОСТ 1509—42 Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на говяжьи копченые колбаски, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в кишечных оболочках, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке.

II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Для выработки говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» применяют следующее сырье, специи и материалы:

а) мясо-говядина жилованное первого сорта от остывших, охлажденных или дефростированных туш всех категорий упитанности, а также замороженное блоками;

б) жир-сырец говяжий с полива, щупа и грудинки несоленый, или слабо соленый, или сало-шпиг;

в) соль поваренная пищевая;

г) селитра химически чистая или нитрит (в растворе);

д) сахар;

е) перец белый или черный;

ж) чеснок (свежий, сушеный, соленый или мороженый) или черемша;

з) кишечная оболочка—черевы свиные первой категории и говяжьи черевы широкие и экстра.

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

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. По термическому состоянию говяжьи копченые колбаски подразделяются на:

а) остывшие и охлажденные—имеющие температуру в толще батона не ниже 0°С;

б) мороженые—имеющие температуру в толще батона не выше минус 6°С.

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 28/V 1942 г.	Срок введения 1/VI 1942 г.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Выработку говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

6. Говяжьи копченые колбаски «Особый заказ» выпускаются весом 100, 200, 300 *г* и более, т. е. с интервалом в 100 *г*.

Допускаемые отклонения от установленного веса должны быть не более:

для 100 *г* колбасок . . . . . ±8%
» 200 *г* » . . . . . ±5%
» 300 *г* и более . . . . . ±4%

7. Говяжьи копченые колбаски по составу фарша должны соответствовать следующим требованиям:

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша
а) Мясо-говядина жилованное первого сорта	75 *кг*
б) Жир-сырец говяжий с полива, щупа и грудинки или сало-шпиг	25 *кг*
в) Соль пищевая	3 *кг*
г) Сахар	100 *г*
д) Селитра химически чистая	60 *г*
или нитрит (в растворе)	6 *г*
е) Перец белый или черный	100 *г*
ж) Чеснок	100 *г*

Примечание. Допускается замена перца и сахара композицией пряностей, состоящей из: красного перца—50 *г*, тмина—100 *г*, кориандра—50 *г*, сахарного песка—100 *г*. Всего в количестве 300 *г* на 100 *кг* фарша.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям говяжьи копченые колбаски должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика
Внешний вид и консистенция батонов	Чистые батоны с сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов, наплывов фарша, плесени, овлажнения или ослизнения оболочки; консистенция—упругая, твердая

Продолжение

Показатели	Характеристика
Вид фарша на разрезе батона	Фарш плотный с равномерно распределенными кусочками жира размером не более 8 *мм*
Запах и вкус	Ароматный запах копчения и пряностей с выраженным запахом чеснока; вкус приятный, слегка острый—солоноватый, без какого-либо постороннего привкуса и запаха
Содержание влаги в %%, не более	42
Содержание поваренной соли в %%, не более	5
Содержание нитрита на 100 *г* продукта в *мг*, не более	20

Примечание. При отгрузке колбасок по железной дороге или водным транспортом определение содержания влаги обязательно. В остальных случаях определение содержания влаги производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или потребителей.

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

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества говяжьих копченых колбасок производит Государственная мясная инспекция по качеству.

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

Оценку качества производят по органолептическим и физико-химическим показателям.

10. Не допускают к выпуску для реализации говяжьи копченые колбаски, не соответствующие всем требованиям п. п. 7 и 8.

11. Определение веса колбасок производят при содержании в них влаги в пределах 37—42%.

При содержании влаги менее 37% учитывают уменьшение веса колбасок соответственно потере влаги от установленной нормы в 42%.

VI. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

12. Упаковку, маркировку и паспортизацию говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» производят согласно ГОСТ 1212—41, с упаковкой колбасок каждого веса отдельно.

VII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13. Приемку говяжьих копченых колбасок «Особый заказ» производят по ГОСТ 1212—41.

14. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытания 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