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 1427—42
	РУЛЕТЫ СВИНЫЕ	Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на рулеты Советский, Ленинградский и Ростовский, приготовленные из передних, задних окороков или из грудо-реберной части (бока) свиных полутуш.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от исходного сырья свиные рулеты подразделяют на:

а) Советский,
б) Ленинградский,
в) Ростовский.

3. По разделке свиные рулеты подразделяют на:

а) рулеты со шкурой и костями,
б) рулеты без шкуры и костей.

4. По термической обработке свиные рулеты подразделяют на:

а) сыро-копченый,
б) копчено-вареный,
в) вареный.

III. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления Советского, Ленинградского и Ростовского рулетов применяют следующие виды сырья и материалов:

а) сырье:

для Советских рулетов—грудо-реберная часть (бок) с толщиной шпига не более 2 *см*, с удаленными ребрами и позвонками, от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах или без шкур;

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 18/II 1942 г.	Срок введения 1/VI 1942 г.

для Ленинградских рулетов—сыро-соленые окорока Московский экстра или Тамбовский; из окороков со шкурами должны быть удалены тазовые и бедренные кости, из окороков без шкур удалены все кости;

для Ростовских рулетов—сыро-соленые Воронежские окорока; из окороков со шкурами должны быть удалены лопаточные и плечевые кости, из окороков без шкур удалены все кости;

б) соль пищевая;

в) сахар песок или рафинад;

г) селитра и нитрит;

д) шпагат или многопрядная нитка.

6. Указанные выше сырье и материалы по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Свиные рулеты Советский, Ленинградский и Ростовский приготовляют по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

8. По органолептическим и физико-химическим показателям готовые свиные рулеты должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Характеристика		
	Советский	Ленинградский	Ростовский
Внешний вид	Плотно свернутые рулеты шкурой или подкожным жировым слоем (шпигом) наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 *см* поперечно, с петлей для подвешивания, края ровно обрезаны, поверхность чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, без плесени и слизи, без выхватов мяса и жира (шпига), без бахромок и остатков щетины. Рулеты, приготовленные из свинины без шкур, должны быть вложены в оболочку (из пузыря, синюги, пленок, марли и т. п.) с последующей вязкой шпагатом		
Форма	Подпрессованный прямоугольный, удлиненный	Округленный, удлиненный, суживающийся к ножке	
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета без серых пятен, с прослойками жира; цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения		
Запах и вкус	Выраженный запах копчения или приятный ветчинный, вкус сочный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных доброкачественному продукту		
Толщина слоя шпига с поверхности при прямом срезе в *см*	От 1 до 2 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.
Вес готовых рулетов в *кг*, не менее:			
сыро-копченых	2	2,5	2,5
копчено-вареных и вареных	1,5	2	2

Продолжение

Показатели	Характеристика		
	Советский	Ленинградский	Ростовский
Содержание соли в мускульной ткани рулетов в %%, не более:			
в сыро-копченых	8	8	8
в копчено-вареных и вареных	7	7	7
Содержание нитрита на 100 *г* продукта в *мг*, не более	20	20	20

Примечание. Лабораторный анализ содержания соли производят только по требованию Государственной мясной инспекции по качеству или по требованию потребителей в случае разногласий в органолептической оценке при приемке и сдаче рулетов.

9. Свинина, замороженная более одного раза или имеющая признаки несвежести, а также свинина тощая или от туш хряков (производителей) для приготовления рулетов не допускается.

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