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 1426—42
	ОКОРОКА СВИНЫЕ	Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на свиные окорока Советский, Сибирский, Московский экстра, Тамбовский, Воронежский, лопатка, приготовленные из тазо-бедренных или плече-лопаточных частей свиных полутуш, подвергшиеся:

а) посолу, копчению и сушке, предназначаемые для употребления в пищу преимущественно в сыро-копченом виде или для последующей варки, могущие выдерживать длительное хранение в сыро-копченом виде;

б) посолу, копчению и варке, предназначаемые для употребления в пищу в копчено-вареном виде с быстрой реализацией;

в) посолу и варке, предназначаемые для употребления в пищу в вареном виде с быстрой реализацией.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. В зависимости от исходного сырья окорока подразделяют на:

а) задние окорока (Советский, Сибирский, Московский экстра, Тамбовский),

б) передние окорока (Воронежский, лопатка),

в) окорока со шкурой,

г) окорока без шкуры (кроме Советского и Сибирского).

3. По разделке (форме) и посолу окорока подразделяют на:

а) Советский,

б) Сибирский,

в) Московский экстра,

г) Тамбовский,

д) Воронежский,

е) лопатка.

4. По термической обработке окорока подразделяют на:

а) сыро-копченые,

б) копчено-вареные } кроме Советского и Сибирского

в) вареные }

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

III. СЫРЬЕ, СПЕЦИИ И МАТЕРИАЛЫ

5. Для приготовления окороков применяют следующие виды сырья, специй и материалов:

а) сырье:

для Советских, Сибирских, Московских экстра и Тамбовских окороков —	тазо-бедренная часть от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах, ветчинной или мясной упитанности, а также от беконных полутуш; для приготовления копчено-вареных и вареных окороков Московских экстра и Тамбовских допускается применение свиных полутуш в шкурах или без шкур, всех категорий упитанности, кроме тощей свинины, с оставлением на окороках слоя шпига не более 4 *см*;
для окороков Воронежских и лопаток —	плече-лопаточная часть от остывших, охлажденных или дефростированных свиных полутуш в шкурах, ветчинной или мясной упитанности, а также от беконных полутуш; для приготовления копчено-вареных и вареных окороков допускается применение свиных полутуш в шкурах или без шкур, всех категорий упитанности, кроме тощей свинины, с оставлением на окороках слоя шпига не более 4 *см*;

б) соль пищевая;
в) сахар песок или рафинад;
г) селитра и нитрит;
д) перец черный;
е) чеснок или чесночный порошок;
ж) шпагат или многопрядная нитка.

Примечание. Перец черный и чеснок или чесночный порошок применяют при посоле только Советских и Сибирских окороков.

6. Указанные выше виды сырья, специй и материалов по своему качеству должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Свиные окорока Советский, Сибирский, Московский экстра, Тамбовский, Воронежский и лопатку приготовляют по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

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

Показатели	Характеристика					
	Советский	Сибирский	Московский экстра	Тамбовский	Воронежский	лопатка
Внешний вид	Поверхность окороков чистая, без пятен и какого-либо загрязнения, сухая без слизи и плесени, без выхватов мяса и жира (шпига), без бахромок и остатков щетины, края тщательно обрезаны; копчено-вареные и вареные окорока могут быть и без шкуры					
Форма	Удлиненный, плоский, ножка отпилена с оставлением в окороке скакательного сустава, тазовые кости удалены	Короткий, округлый, ножка отпилена почти целиком, тазовые кости не удалены	Прямоугольный, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением в окороке бугорка пяточной кости; в копчено-вареных и вареных окороках тазовые кости удалены	Удлиненный, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением в окороке бугорка пяточной кости; в копчено-вареных и вареных окороках тазовые кости удалены	Прямоугольный, плоский, ножка отпилена в запястье	Овальный, короткий, ножка отпилена в запястье
Консистенция	Плотная		Упругая			
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета без серых пятен; цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения					
Запах и вкус	Выраженный запах копчения (с запахом пряностей в Советском и Сибирском окороках) или приятный ветчинный в вареных окороках; вкус сыро-копченых окороков ветчинный солоноватый, несколько острый; вкус копчено-вареных и вареных окороков ветчинный, сочный, менее солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, не свойственных доброкачественному продукту					
Толщина слоя шпига с наружной стороны (подвздошной или плечевой) при прямом срезе в *см*	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 2 до 4 вкл.	От 1,5 до 4 вкл.

Продолжение

Показатели	Характеристика					
	Советский	Сибирский	Московский экстра	Тамбовский	Воронежский	лопатка
Вес готовых окороков в *кг*:						
сыро-копченых	От 4 до 6 вкл.	От 3 до 6 вкл.	Не менее 3	Не менее 3	Не менее 3	Не менее 2
копчено-вареных и вареных	—	—	Не менее 2,5	Не менее 2,5	Не менее 2,5	Не менее 1,5
Содержание влаги в окороках в %%, не более	45	45	—	—	—	—
Содержание соли в мускульной ткани в %%, не более:						
в сыро-копченых	9	9	8	8	8	8
в копчено-вареных и вареных	—	—	7	7	7	7
Содержание нитрита на 100 *г* продукта в *мг*, не более	20	20	20	20	20	20

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

При отгрузке Советских и Сибирских окороков лабораторное определение содержания влаги обязательно.

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

10. Для повышения стойкости окороков, предназначаемых для длительного хранения и употребления в сыро-копченом виде, допускается покрытие их с поверхности разрешенными Наркомздравом СССР пленкообразующими составами (из мелассы, желатины и т. п.).

11. Окорока, приготовленные без шкуры, обертывают пергаментом, парафинированной бумагой, целлофаном и т. п.

Примечание. На военное время допускается выпуск окороков без шкур, без обертки.

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ, ПРАВИЛА ПРИЕМКИ—

по ГОСТ 1409—42.

VI. ОТБОР ОБРАЗЦОВ И ЛАБОРАТОРНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ОКОРОКОВ—

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