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 1409—42
	ОКОРОКА, РУЛЕТЫ, ПРОДУКТЫ КОПЧЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ Оценка качества, упаковка, маркировка, паспортизация, правила приемки	
		Пищевая промышленность Н10

I. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

1. Оценку качества окороков, рулетов и копченых продуктов из свинины производит Государственная мясная инспекция по качеству перед выпуском указанных продуктов из мясокомбинатов, колбасных предприятий, холодильников и складов.

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

Оценку качества окороков, рулетов и копченых продуктов из свинины производят по органолептическим и физико-химическим показателям.

2. К выпуску для реализации допускают окорока, рулеты и копченые продукты из свинины, соответствующие всем требованиям действующих стандартов на указанные продукты.

II. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ

3. На окорока, рулеты и копченые продукты из свинины, за исключением шейки и филея, наносят на шкуре горячим штампом или посредством краски клеймо или навешивают бирку с указанием: наименования предприятия, названия продукта (окорок Московский экстра, корейка, рулет Советский и т. п.) и даты приготовления.

4. Для транспортирования окорока, рулеты и копченые продукты из свинины упаковывают в деревянные и фанерные ящики, корзины или в другой вид упаковки, обеспечивающий сохранение качества продуктов при транспортировании. Емкость тары допускают не более 50 *кг* нетто.

В отдельных случаях при отправке продуктов для снабжения экспедиций или по специальному заказу производят упаковку в бочки с заливкой продуктов пищевым топленым жиром. Емкость бочек допускают не более 200 *кг* нетто.

5. В каждую единицу тары упаковывают продукты только одного наименования (окорок Тамбовский, окорок Воронежский, шейка и т. д.).

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 30/I 1942 г.	Срок введения 1/VI 1942 г.

Упаковывать в единицу тары продукты разных наименований можно только по заявкам потребителей.

6. Тара для упаковки окороков, рулетов и копченых продуктов из свинины должна быть прочная, чистая, сухая, без плесени и постороннего специфического запаха.

7. В специально оборудованном транспорте перевозка окороков, рулетов и копченых продуктов из свинины может производиться и без упаковки.

8. Каждую единицу тары четко маркируют несмывающейся, непахнущей краской при помощи трафарета, штампа, надписи или посредством наклейки этикетки с указанием следующих данных:

а) наименование наркомата, главка, предприятия;
б) наименование продукта;
в) вес нетто и тары;
г) порядковый номер места в партии;
д) «ГОСТ . . . . . ».

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

а) наименование предприятия;
б) наименование продукта;
в) вес нетто;
г) дата приготовления;
д) дата упаковки;
е) фамилия мастера;
ж) фамилия упаковщика.

9. При отгрузке окороков, рулетов и копченых продуктов из свинины каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта — удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия.

10. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя;
б) наименование получателя;
в) номер транспортного документа;
г) наименование продукта;
д) количество мест и вес нетто (по каждому продукту отдельно);
е) дату выработки (самую раннюю и позднюю).

III. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

11. Под партией понимают количество мест окороков, рулетов и копченых продуктов из свинины одного наименования, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве или отпускаемое одной потребляющей организации.

12. Приемку продуктов производят по сертификатам или удостоверениям о качестве путем наружного осмотра состояния тары. Кроме того для проверки качественного состояния и веса нетто выборочным порядком отбирают и вскрывают не более 10% всего количества мест партии. При приемке мелких партий (менее одного вагона) количество подлежащих вскрытию мест определяет приемщик, но не менее 10% всего количества мест партии.

В случае обнаружения порчи, снижения качества, расхождения в весе нетто, несоответствия продукта маркировке или сопроводительным документам извещают об этом отправителя и вызывают инспектора Государственной мясной инспекции по качеству для осмотра, отбора образцов для лабораторного исследования, установления оценки качества продуктов и веса.

Результаты повторной оценки качества и перевески записывают в акт.

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