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	ГОСТ 1212—41
	КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ (полтавская, краковская, киевская, охотничьи колбаски, украинская, минская, польская)	Пищевая промышленность Н10

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на полукопченые колбасы, приготовленные из мясного фарша с солью и специями в кишечных оболочках, подвергнутые обжарке, варке и копчению.

II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

2. Для выработки полукопченых колбас применяют следующие сырье, специи и материалы:

а) мясо-говядина жилованное первого и второго сортов от остывших, охлажденных, дефростированных туш или замороженное блоками;

б) мясо-говядина жилованное жирное от охлажденных или дефростированных туш не ниже средней упитанности;

в) свинина жилованная полужирная или нежирная от остывших, охлажденных, дефростированных туш или замороженная блоками;

г) грудинка свиная несоленая или слабо соленая;

д) шпиг свиной полутвердый несоленый или слабо соленый;

е) жирные обрезки от разделки свинины или бекона несоленые или слабо соленые;

ж) жир бараний курдючный несоленый или слабо соленый;

з) соль поваренная пищевая;

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

к) сахар;

л) крахмал пищевой;

м) перец черный или белый, перец душистый или корица;

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

о) кишечные оболочки (говяжьи, свиные и бараньи);

п) шпагат тонкий, льняная, бумажная однопрядная или многопрядная нитка.

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

Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/IX 1941 г.	Срок введения 1/I 1942 г.

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. В зависимости от исходного сырья полукопченые колбасы подразделяют на:

а) высший сорт—полтавская, краковская, охотничьи колбаски, киевская;

б) первый сорт—украинская, минская;

в) второй сорт—польская.

5. По термическому состоянию полукопченые колбасы подразделяют 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.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6. Полукопченые колбасы по составу фарша и виду оболочки должны соответствовать следующим требованиям:

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша			
	полтавская	краковская	киевская	охотничьи колбаски
а) Мясо-говядина жилованное I сорта . .	30 *кг*	30 *кг*	—	30 *кг*
б) Мясо-говядина жилованное II сорта . .	—	—	—	—
в) Мясо-говядина жилованное жирное от туш не ниже средней упитанности	—	—	—	—
г) Свинина жилованная полужирная с содержанием жира не менее 30%	30 *кг*	40 *кг*	18 *кг*	35 *кг*
д) Свинина жилованная нежирная . . .	—	—	42 *кг*	10 *кг*
е) Грудинка свиная несоленая или слабо соленая с содержанием мясной ткани не более 25%	40 *кг*	30 *кг*	—	—

Продолжение

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша			
	полтавская	краковская	киевская	охотничьи колбаски
ж) Грудинка свиная несоленая или слабо соленая с содержанием мясной ткани не более 40%	—	—	40 *кг*	—
з) Шпиг свиной полутвердый несоленый или соленый	—	—	—	25 *кг*
и) Соль поваренная пищевая	3 *кг*	3 *кг*	3 *кг*	3 *кг*
к) Крахмал пищевой .	—	—	—	—
л) Селитра химически чистая	50 *г*	50 *г*	30 *г*	50 *г*
или нитрит в растворе	5 *г*	5 *г*	3 *г*	5 *г*
м) Сахар	100 *г*	100 *г*	100 *г*	100 *г*
н) Перец черный или белый	60 *г*	60 *г*	60 *г*	50 *г*
о) Перец душистый или корица	50 *г*	50 *г*	50 *г*	50 *г*
п) Чеснок	65 *г*	65 *г*	65 *г*	75 *г*
р) Оболочка	Говяжьи кишки ободочная и прямая (круга говяжьи), пищеводы (пикалы) и сшитые оболочки прямой формы	Говяжьи кишки тонкие (черевы говяжьи) калибров экстра и широкие, свиные кишки тонкие (черевы свиные) 1-й категории	Свиные кишки тонкие (черевы свиные)	Кишки бараньи и козьи тонкие (черевы бараньи), диаметр не более 26 *мм*

Продолжение

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша		
	украинская	минская	польская
а) Мясо-говядина жилованное I сорта . .	—	30 *кг*	—
б) Мясо-говядина жилованное II сорта . .	50 *кг*	—	60 *кг*
в) Мясо-говядина жилованное жирное от туш не ниже средней упитанности	—	68 *кг*	—
г) Свинина жилованная полужирная с содержанием жира не менее 30%	25 *кг*	—	25 *кг*
д) Свинина жилованная нежирная . . .	—	—	—
е) Грудинка свиная несоленая или слабо соленая с содержанием мясной ткани не более 25%	25 *кг*	—	15 *кг*
ж) Грудинка свиная несоленая или слабо соленая с содержанием мясной ткани не более 40%	—	—	—
з) Шпиг свиной полутвердый несоленый или соленый	—	—	—
и) Соль поваренная пищевая	3 *кг*	3 *кг*	3 *кг*
к) Крахмал пищевой .	—	2 *кг*	—
л) Селитра химически чистая	70 *г*	60 *г*	75 *г*
или нитрит в растворе	7 *г*	6 *г*	7 *г*

Продолжение

Название сырья, специй и материалов	Расход сырья, специй и материалов на 100 *кг* фарша		
	украинская	минская	польская
м) Сахар	100 *г*	100 *г*	100 *г*
н) Перец черный или белый	50 *г*	100 *г*	50 *г*
о) Перец душистый или корица	50 *г*	—	—
п) Чеснок	75 *г*	100 *г*	80 *г*
р) Оболочка	Кишки говяжьи ободочная и прямая (круга говяжьи), пищеводы (пикалы), кишки свиные прямые (гузенки свиные) и сшитые говяжьи и свиные кишки прямой формы	Кишки говяжьи ободочная и прямая (круга говяжьи), пищеводы (пикалы) и сшитые оболочки прямой формы	Кишки говяжьи тонкие (черевы говяжьи) и кишки свиные тонкие (черевы свиные)

Примечания:

1. В колбасе киевской допускается замена грудинки жирными обрезками от разделки свинины или бекона, содержащими мясной ткани не более 40%, или полутвердым шпигом в количестве 60% и нежирной свининой в количестве 40% от весовой нормы грудинки.

2. В колбасе украинской допускается замена грудинки жирными обрезками от разделки свинины или бекона, содержащими мясной ткани не более 25%, или полутвердым шпигом в количестве 75% и нежирной свининой в количестве 25% от весовой нормы грудинки; допускается использование говяжьей и свиной солонины в количестве не более 20% от нормы расхода несоленого мяса-говядины или свинины.

3. В колбасе польской допускается замена грудинки курдючным жиром, полутвердым шпигом или жирными обрезками от разделки свинины или бекона, содержащими мясной ткани не более 25%; допускается использование вместо полужирной свинины мяса диких свиней (кабанов), а также говяжьей и свиной солонины в количестве не более 25% от нормы расхода несоленого мяса-говядины или свинины.

4. В колбасах украинской, минской и польской допускается замена перца, корицы 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.

7. Мясо, замороженное более одного раза и заметно изменившее цвет поверхности, допускается для производства только польской колбасы.

8. Выработка полукопченых колбас производится по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил.

9. По органолептическим показателям готовые полукопченые колбасы должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Наименование колбас						
	полтавская	краковская	киевская	охотничьи колбаски	украинская	минская	польская
Внешний вид и консистенция батонов	Батоны с чистой сухой поверхностью без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая						
Вид фарша на разрезе батона	В фарше равномерно распределены:						
	кусочки грудинки в виде удлиненных прямоугольников длиной 25—30 *мм* и шириной 5—6 *мм*	кусочки грудинки в виде квадратиков со стороной 12 *мм*	кусочки грудинки или шпига в виде квадратиков со стороной 12 *мм*	кусочки шпига в виде квадратиков со стороной 4 *мм*	кусочки грудинки или шпига в виде квадратиков со стороной 6 *мм*	кусочки говяжьего жира размером не более 8 *мм*	кусочки грудинки, шпига или курдючного жира в виде квадратиков со стороной 6 *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.						

10. По физико-химическим показателям готовые полукопченые колбасы должны соответствовать следующим требованиям:

Показатели	Наименование колбас		
	полтавская	краковская	киевская
Содержание влаги в %%, не более . . .	40	45	40
Содержание поваренной соли в %% . . .	От 3 до 5 вкл.	От 3 до 5 вкл.	От 3 до 5 вкл.
Содержание нитрита в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20	20
Содержание крахмала в %%, не более .	—	—	—
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной от 20 до 50 *см*	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 10—15 *см*	Открученные батончики длиной 20±2 *см*

Продолжение

Показатели	Наименование колбас			
	охотничьи колбаски	украинская	минская	польская
Содержание влаги в %%, не более . . .	35	48	52	50
Содержание поваренной соли в %% . . .	От 3 до 5 вкл.	От 3 до 6 вкл.	От 3 до 6 вкл.	От 3 до 6 вкл.
Содержание нитрита в *мг* на 100 *г* продукта, не более	20	20	20	20
Содержание крахмала в %% не более . .	—	—	2,5	—
Форма и размер батонов	Открученные батончики длиной 18±2 *см*	Прямые батоны длиной от 15 до 50 *см*		Открученные батончики длиной от 15 до 25 *см*

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

В случаях отгрузки колбас за пределы области или края железнодорожным или водным транспортом определение содержания влаги

производят в обязательном порядке, причем в колбасах, подлежащих отгрузке, содержание влаги в процентах должно быть не более:

в полтавской	38
в краковской	42
в киевской	38
в охотничьих колбасках	35
в украинской	43
в минской	47
в польской	45

V. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

11. Оценку качества полукопченых колбас производит Государственная мясная инспекция по качеству перед выпуском колбас из мясокомбинатов, колбасных предприятий, холодильников и складов. В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

Оценку качества полукопченых колбас производят:

а) по органолептическим показателям,

б) по физико-химическим показателям.

12. Оценку по органолептическим показателям производят по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

Показатели	Количество баллов
Внешний вид и консистенция батонов	30
Вид фарша на разрезе батона	30
Запах и вкус	40
Итого	100 баллов

Каждый из указанных показателей оценивают в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки колбас, после чего результаты оценки суммируют.

13. Таблица балльной оценки полукопченых колбас:

№№ по пор.	Показатели	Скидка баллов для колбас		
		высшего сорта	первого сорта	второго сорта
	Внешний вид и консистенция батонов (30 баллов)			
1	Внешний вид и консистенция батонов соответствуют требованиям стандарта	0	0	0

Продолжение

№ по пор.	Показатели	Скидка баллов для колбас		
		высшего сорта	первого сорта	второго сорта
2	Прихваченные жаром концы батонов	5	4	3
3	Легкое потемнение оболочки при обжарке или копчении	5	4	3
4	Неравномерно прокопченные батоны	8	7	5
5	Бледный цвет батонов	10	7	5
6	Небольшие отеки жира на отдельных участках батона	10	7	5
7	Сильное потемнение оболочки при обжарке или копчении	Бракуются		
8	Лопнувшая оболочка			
9	Деформированные и уродливой формы батоны			
10	Большие наплывы фарша над оболочкой			
11	Сломанные, незачищенные и необернутые бумагой концы батонов			
12	Рыхлая консистенция батонов с разлезающимся фаршем			
13	Загрязненные батоны			
14	Плесень, слизь, овлажнение оболочки			
15	Отеки жира по всей длине батона			
	Вид фарша на разрезе (30 баллов)			
16	Вид фарша на разрезе соответствует требованиям стандарта	0	0	0
17	Наличие кусочков грудинки, шпига или жира несоответствующего размера более 10% от всего количества кусочков на разрезе	5	4	3
18	Неравномерное распределение шпига в фарше	5	4	3
19	Единичные кусочки желтого шпига	20	10	5
20	Наличие небольших пустот в фарше	7	5	3
21	Неравномерная окраска фарша или слабо сероватый цвет фарша	10	7	5
22	Сильно оплавленный шпиг	20	20	19
23	Серый неокрашенный фарш	20	20	19
24	Недоваренные батоны	Бракуются		
25	Наличие кусочков желтого шпига более 25% от всего количества шпига на разрезе			
26	Большие пустоты в фарше			

Полукопченые колбасы, не удовлетворяющие всем требованиям п. 9 в части запаха и вкуса, бракуются.

14. Для реализации допускают полукопченые колбасы, признанные производственно-ветеринарным контролем годными для пищевых целей и получившие общую балльную оценку не менее 81 балла, в том числе оценку по запаху и вкусу не менее 40 баллов.

VI. ПАСПОРТИЗАЦИЯ, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

15. При отгрузке колбас железнодорожным или водным транспортом каждая отгружаемая партия сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта—удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля или ветеринарным врачом предприятия.

16. В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя;

б) наименование получателя;

в) номер транспортного документа;

г) наименование колбасы, количество мест и вес нетто (по каждому виду колбасы отдельно);

д) дату выработки;

е) содержание влаги в колбасе (указывают только при отгрузке за пределы области или края).

17. Для транспортирования на близкое расстояние, на протяжении не более 2 суток пути, полукопченые колбасы упаковывают в деревянные или фанерные ящики, коробки или четырехугольные корзины с угловыми деревянными стойками.

18. Для транспортирования на дальнее расстояние за пределы края или области полукопченые колбасы упаковывают в деревянные или фанерные ящики с прозорами для циркуляции воздуха.

Допускается упаковка в четырехугольные корзины с угловыми деревянными стойками.

Для особо длительного транспортирования полукопченые колбасы упаковывают в деревянные бочки с заливкой колбас говяжьим или свиным жиром не ниже первого сорта.

19. В теплое время года мороженые полукопченые колбасы упаковывают для транспортирования в плотные, без щелей и прозоров, деревянные ящики или контейнеры из 3—5-слойной гофры с обязательной выкладкой тары с внутренней стороны под пергаментом или оберточной бумагой.

20. В каждую единицу тары упаковывают колбасу только одного сорта (наименования).

Упаковка в единицу тары нескольких сортов (наименований) колбасы может производиться только по заявкам потребителей.

21. Тара для упаковки полукопченых колбас должна быть прочная, чистая, сухая, без плесени, постороннего специфического запаха.

Емкость тары допускается не более 50 *кг* колбасы нетто; емкость гофрированных коробок — не более 30 *кг* нетто; емкость бочек с заливкой жиром — не более 200 *кг* нетто.

22. Каждую единицу упаковки четко маркируют с одной торцовой стороны несмывающейся непахнущей краской при помощи трафарета, надписи или этикетки с указанием следующих данных:

а) наименование наркомата, главка, предприятия;
б) наименование вида и сорта колбасы;
в) вес нетто и тары;
г) порядковый номер места;
д) «ГОСТ 1212—41».

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

а) наименование предприятия;
б) наименование вида и сорта колбасы;
в) вес нетто;
г) дата изготовления;
д) дата упаковки;
е) фамилия мастера;
ж) фамилия упаковщика.

VII. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

23. Транспортирование полукопченых колбас железнодорожным и водным транспортом производится согласно действующей инструкции Народного комиссариата путей сообщения.

Транспортирование колбас автомобильным и гужевым транспортом производится с обязательным укрытием колбас чистым покрывалом (брезент, парусина, бязь и т. п.) для предохранения от дождя, пыли и загрязнения.

В специально оборудованных автомобилях и повозках транспортирование колбасы может производиться и без упаковки.

24. Срок хранения полукопченых колбас устанавливает Государственная мясная инспекция по качеству, а в случае отсутствия инспекторского пункта — отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия, в зависимости от качественного состояния колбас и условий хранения.

VIII. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

25. Под партией понимают количество мест колбасы одного сорта (наименования), оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве или отпускаемое одной потребляющей организации.

26. Приемка полукопченых колбас транзитными базами, складами и холодильниками производится по сертификатам или по удостоверениям о качестве.

При приемке вагонных партий производят наружный осмотр состояния всех мест и, кроме того, для проверки качественного состояния колбасы выборочным порядком отбирают и вскрывают 10% всего количества мест партии.

В случае обнаружения порчи или снижения качества производят вскрытие всех мест.

При приемке мелких партий (менее одного вагона) производят наружный осмотр состояния всех мест, а количество подлежащих вскрытию мест определяют по требованию приемщика, но не менее 10% от всего количества мест в партии.

27. Отбор образцов и лабораторное исследование 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